

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL**  
**FACULDADE DE CIÊNCIAS ECONÔMICAS**  
**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO RURAL**

**LUDYMILA SCHULZ BARROSO**

**AS COMPRAS INSTITUCIONAIS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO  
GRANDE DO SUL: DIETAS SUSTENTÁVEIS EM RESTAURANTES  
UNIVERSITÁRIOS**

**Porto Alegre**

**2019**

**LUDYMILA SCHULZ BARROSO**

**AS COMPRAS INSTITUCIONAIS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO  
GRANDE DO SUL: DIETAS SUSTENTÁVEIS EM RESTAURANTES  
UNIVERSITÁRIOS**

Dissertação submetida ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Faculdade de Ciências Econômicas da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Desenvolvimento Rural.

Orientadora: Prof<sup>ª</sup> Dr<sup>ª</sup> Eliziane Nicolodi  
Francescato Ruiz

Co-orientadora: Prof<sup>ª</sup> Dr<sup>ª</sup> Rozane Márcia Triches

**Porto Alegre**

**2019**

CIP - Catalogação na Publicação

Barroso, Ludymila Schulz  
As compras institucionais da Universidade Federal  
do Rio Grande Do Sul: dietas sustentáveis em  
restaurantes universitários / Ludymila Schulz Barroso.  
-- 2019.  
95 f.  
Orientadora: Eliziane Nicolodi Francescato Ruiz.

Coorientadora: Rozane Márcia Triches.

Dissertação (Mestrado) -- Universidade Federal do  
Rio Grande do Sul, Faculdade de Ciências Econômicas,  
Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural,  
Porto Alegre, BR-RS, 2019.

1. Agricultura familiar. 2. Compra institucional.  
3. Dietas sustentáveis. 4. Restaurantes  
universitários. I. Ruiz, Eliziane Nicolodi  
Francescato, orient. II. Triches, Rozane Márcia,  
coorient. III. Título.

Elaborada pelo Sistema de Geração Automática de Ficha Catalográfica da UFRGS com os  
dados fornecidos pelo(a) autor(a).

**LUDYMILA SCHULZ BARROSO**

**AS COMPRAS INSTITUCIONAIS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO  
GRANDE DO SUL: DIETAS SUSTENTÁVEIS EM RESTAURANTES  
UNIVERSITÁRIOS**

Dissertação submetida ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Faculdade de Ciências Econômicas da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Desenvolvimento Rural.

Aprovada em: Porto Alegre, 09 de maio de 2019.

BANCA EXAMINADORA:

---

Profª Drª Eliziane Nicolodi Francescato Ruiz – Orientadora  
UFRGS

---

Profª Drª Catia Grisa  
UFRGS

---

Profª Drª Suzi Alves Camey  
UFRGS

---

Prof Dr Virgílio José Strasburg  
UFRGS

*Dedico a todos os agricultores familiares,  
amigos e colegas de trabalho  
que acreditam em um mundo mais lindo e  
sustentável.*

## AGRADECIMENTOS

Primeiramente, eu agradeço à família DAL por terem segurado muitas pontas para mim, enquanto eu precisei me dedicar ao mestrado. Jô, Ivana e Fernando, vocês foram imprescindíveis nessa etapa, mas sabem que são na minha vida também!

Igualmente, eu agradeço ao meu namorado que extrapolou todos os limites para me apoiar e ajudar em todos os momentos. Mateus, nossa cumplicidade não tem preço que pague!

Agradeço, também, às alunas de nutrição Ângela, Débora e Patrícia, vocês foram de uma ajuda sem tamanho!

Aos meus amores epistemológicos, Aline, Bruna e Ju, que tornaram essa fase muito mais divertida e reflexiva, obrigada!

A toda a equipe de nutricionistas e técnicas em nutrição que confiou em mim, mesmo em momentos de ausência; que topou as inovações nos RUs, mesmo que sem muitas opções, às vezes; e, que me inspirou em fazer o melhor sempre! Gratidão por cada uma de vocês.

Aos meus amigos e chefes, Élton e Suzi, por toda autonomia, incentivo e segurança em meu trabalho. Vocês são, em grande parte, os propulsores das minhas transformações!

Aos meus colegas do Departamento de Licitações que acolheram os agricultores familiares comigo e fizeram essa experiência dar certo.

Ao Pró-Reitor de Gestão de Pessoas, Maurício, e ao Vice Pró-Reitor de Pesquisas, Bruno, pelo apoio em aprimorar e desenvolver novos conhecimentos através de congressos e conhecimento de outras experiências.

Aos agricultores familiares que conheci ao longo desses anos e que, amorosamente, aceitaram participar dessa pesquisa.

Às minhas orientadoras, Lizi e Rozane, que ajudaram a qualificar esse trabalho com suas expertises.

E, não menos importante, à minha família, que me ensinou a buscar (e alcançar) meus objetivos. Esse sucesso também é de vocês!

*Não há duas crises separadas: uma ambiental e outra social; mas uma única e complexa crise socioambiental. As diretrizes para a solução requerem uma abordagem integral [...] (Papa Francisco, 2015).*

## RESUMO

Dietas sustentáveis são dietas de baixo impacto ambiental, protetivas e respeitosas quanto à biodiversidade e ecossistemas, culturalmente aceitas, acessíveis e justas economicamente, nutricionalmente adequadas, seguras e saudáveis, enquanto fomentam a inclusão social e otimizam recursos naturais e humanos. Os Restaurantes Universitários (RUs) são ambientes propícios para a promoção de dietas sustentáveis. Desde 2016, a modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA-CI) vem tornando possível que a Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) adquira alimentos de cooperativas da agricultura familiar. Assim, o objetivo deste trabalho foi analisar o PAA-CI nos RUs da UFRGS, sob a perspectiva de promoção de dietas sustentáveis nos anos de 2016 e 2017. Para isto, utilizaram-se dados quantitativos, através de documentos oficiais, bem como dados qualitativos, coletados em entrevistas com os atores envolvidos na execução do PAA-CI. Os primeiros foram submetidos à análise documental descritiva com frequências relativas e absolutas, enquanto os últimos, à análise temática. Primeiramente, observou-se a existência de dois atores-chaves nesse processo: a diretora dos RUs e lideranças do cooperativismo. Ambos desenvolveram sua agência para engajar outros atores nas atividades diárias, formando uma rede social para o bom desenvolvimento dessa política na UFRGS. Desse modo, os papéis desempenhados por esses atores-chaves foi fundamental para o sucesso na execução o PAA-CI nos anos de 2016 e 2017. Em segundo lugar, as potencialidades encontradas referem-se às contribuições para: (1) a dimensão ambiental, na medida em que se efetiva a transição do modo de produção para uma produção orgânica e/ou agroecológica; (2) as dimensões econômicas e sociais, tendo em vista o desenvolvimento da economia regional e a inclusão social dos agricultores familiares, proporcionando investimentos em suas propriedades e lares; e, (3) a dimensão nutricional, uma vez que as nutricionistas ressignificaram e reformularam suas práticas profissionais como promotoras de saúde, bem como superaram o entendimento do alimento apenas como um conjunto de nutrientes ou mercadoria. Por outro lado, o principal desafio abrange a continuidade da execução do PAA-CI, considerando a alteração que os RUs da UFRGS estão a sofrer em sua gestão, que ficará a cargo de empresas terceirizadas. Portanto, sugerem-se novos estudos para identificar a existência de promoção de dietas sustentáveis nos RUs através de gestões terceirizadas.

**Palavras-chaves:** Agricultura familiar. Compra institucional. Dietas sustentáveis. Restaurantes universitários.



## ABSTRACT

Sustainable diets are diets with low environmental impact, protective and respectful for biodiversity and ecosystems, culturally accepted, accessible and fair economically, nutritionally adequate, safe and healthy, while fostering social inclusion and optimizing natural and human resources. University Restaurants (RUs) are conducive environments for the promotion of sustainable diets. Since 2016, the Institutional Purchase Program of the Food Acquisition Program (PAA-CI) has made it possible for the Federal University of Rio Grande do Sul (UFRGS) to acquire food from family agriculture cooperatives. Thus, the objective of this work was to analyse the PAA-CI in the RUs of UFRGS, from the perspective of promoting sustainable diets in 2016 and 2017. For this, quantitative data were used, through official documents, as well as qualitative data, collected in interviews with the actors involved in the implementation of the PAA-CI. The former were subjected to descriptive documentary analysis with relative and absolute frequencies, while the latter, to thematic analysis. Firstly, the existence of two key actors in this process was observed: the director of the RUs and leaders of the cooperativism. Both developed their agency to engage other actors in daily activities, forming a social network for the proper development of this policy in UFRGS. Thus, the roles played by these key actors were fundamental to the successful implementation of the PAA-CI in the years 2016 and 2017. Secondly, the potentialities found refer to contributions to: (1) environmental dimension, insofar as the transition from the mode of production to organic and / or agroecological production is effective; (2) economic and social dimensions, in view of the development of regional economy and social inclusion of family farmers, providing investments in their properties and leisure; and (3) nutritional dimension, since nutritionists re-signified and reformulated their professional practices as health promoters, as well as surpassing the understanding of food only as a set of nutrients or merchandise. On the other hand, the main challenge encompasses the continuity of the execution of the PAA-CI, considering the alteration that the RUs of UFRGS are undergoing in their management, which will be in charge of outsourced companies. Therefore, new studies are suggested to identify the existence of promotion of sustainable diets in the RUs through outsourced management.

**Keywords:** Family farming. Institutional procurement. Sustainable diets. University restaurants.

## LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

CEASA	– Central de Abastecimento
DCNT	– Doença Crônica Não Transmissível
DHAA	– Direito Humano à Alimentação Adequada
EMATER/RS	– Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Governo do Estado do Rio Grande do Sul
IF	– Instituto Federal
IFES	– Instituições Federais de Ensino Superior
MDS	– Ministério do Desenvolvimento Social
MPI	– <i>Multidimensional poverty index</i>
ODS	– Objetivos de Desenvolvimento Sustentável
PAA-CI	– Modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos
PANC	– Plantas Alimentícias Não Convencionais
PDI	– Plano de Desenvolvimento Institucional
PLANSAN	– Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
PNAE	– Programa Nacional de Alimentação Escolar
PNAES	– Programa Nacional de Assistência Estudantil
POA	– Perspectiva Orientada ao Ator
PRAE	– Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis
PRONAF	– Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar
PROPLAN	– Pró-Reitoria de Planejamento e Administração
RedeCoop	– Associação da Rede de Cooperativas da Agricultura Familiar e Economia Solidária do Rio Grande do Sul
RU	– Restaurante Universitário
SAN	– Segurança Alimentar e Nutricional
SISAN	– Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
TCLE	– Termo de Consentimento Livre e Esclarecido
UAN	– Unidade de Alimentação e Nutrição
UCP	– Unidade de Cooperativismo
UFFS	– Universidade da Federal da Fronteira Sul
UFPel	– Universidade Federal de Pelotas
UFPR	– Universidade Federal do Paraná

UFRGS	– Universidade Federal do Rio do Grande do Sul
UFRN	– Universidade Federal do Rio Grande do Norte
UFSM	– Universidade Federal de Santa Maria
UFV	– Universidade Federal de Viçosa
UHT	– <i>Ultra-High Temperature</i>

## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 - As dimensões de dietas sustentáveis.....	21
Quadro 1 - Síntese das técnicas e instrumentos utilizados para a coleta de dados.....	36
Quadro 2 - Síntese das categorias utilizadas para a análise de dados.....	39
Quadro 3 - Modo de produção dos alimentos de origem vegetal adquiridos pela UFRGS via PAA-CI.....	58

## LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Editais de chamadas públicas para aquisição de alimentos via PAA-CI, na UFRGS .....	42
Tabela 2 - Resultado financeiro da execução do PAA-CI na UFRGS .....	44
Tabela 3 - Quantidade de alimentos adquiridos por ano via PAA-CI e valores executados ....	46
Tabela 4 - Origem da produção dos alimentos adquiridos pela UFRGS .....	68
Tabela 5 - Grupos de alimentos ofertados nos cardápios dos RUs da UFRGS.....	69
Tabela 6 - Presença de ingredientes processados e ultraprocessados nas preparações dos cardápios dos RUs da UFRGS .....	70
Tabela 7 - Razão calórica e contribuição da agricultura familiar em cada grupo de alimentos dos cardápios dos RUs da UFRGS .....	71
Tabela 8 - Perfil de fornecedores de alimentos adquiridos pela UFRGS .....	75
Tabela 9 - Relação entre a modalidade de aquisição e o perfil de fornecedores de alimentos adquiridos pelos RUs da UFRGS .....	77

## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>INTRODUÇÃO.....</b>	<b>14</b>
<b>2</b>	<b>REFERENCIAL TEÓRICO-CONCEITUAL.....</b>	<b>19</b>
2.1	DIETAS SUSTENTÁVEIS ATRAVÉS DE UM SISTEMA AGROALIMENTAR INTEGRADO .....	19
2.2	POLÍTICAS PÚBLICAS BRASILEIRAS FAVORÁVEIS ÀS DIETAS SUSTENTÁVEIS: O PAA-CI NOS RUs.....	28
2.3	PERSPECTIVA ORIENTADA AO ATOR.....	32
<b>3</b>	<b>CAMINHOS METODOLÓGICOS.....</b>	<b>35</b>
3.1	CARACTERIZAÇÃO DO ESTUDO .....	35
3.2	CENÁRIO DO ESTUDO .....	36
3.3	COLETA DE DADOS .....	36
3.4	ANÁLISE DE DADOS .....	38
3.5	ASPECTOS ÉTICOS .....	39
<b>4</b>	<b>“TRABALHO DE FORMIGUINHA”: A MODALIDADE COMPRA INSTITUCIONAL DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS NA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL.....</b>	<b>41</b>
4.1	A EXECUÇÃO DO PAA-CI.....	41
4.2	A CONTRIBUIÇÃO DOS ATORES NA IMPLEMENTAÇÃO DO PAA-CI.....	47
<b>5</b>	<b>EM DIREÇÃO A DIETAS SUSTENTÁVEIS: DA AGRICULTURA FAMILIAR AOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS.....</b>	<b>56</b>
5.1	A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS NA PROMOÇÃO DE DIETAS SUSTENTÁVEIS: A PERSPECTIVA DA AGRICULTURA FAMILIAR .....	56
5.2	A AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS NA PROMOÇÃO DE DIETAS SUSTENTÁVEIS: A PERSPECTIVA DA GESTÃO .....	66
5.3	AS POTENCIALIDADES E DESAFIOS NA PROMOÇÃO DE DIETAS SUSTENTÁVEIS: A CONTRIBUIÇÃO DO PAA-CI NOS RUs.....	77

<b>6</b>	<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>81</b>
	<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>83</b>
	<b>APÊNDICE A – QUESTIONÁRIO SEMIABERTO APLICADO À GESTORA COMPRAS DE ALIMENTOS DOS RUS.....</b>	<b>89</b>
	<b>APÊNDICE B – ROTEIRO DE ENTREVISTA SEMIESTRUTURADA APLICADA AOS AGRICULTORES FAMILIARES E REPRESENTANTES DE COOPERATIVAS .....</b>	<b>91</b>
	<b>APÊNDICE C – ROTEIRO DE ENTREVISTA SEMIESTRUTURADA APLICADA AOS REPRESENTANTES DA GESTÃO DA UNIVERSIDADE (GESTORES E NUTRICIONISTAS).....</b>	<b>94</b>

## 1 INTRODUÇÃO

Este estudo versa sobre a temática da sustentabilidade, que vem sendo debatida mundialmente nos últimos anos. Aqui, o foco será no sistema agroalimentar, adotando o conceito de dietas sustentáveis, através de suas diferentes dimensões: ambiental, econômica, nutricional e social, e a possibilidade de desenvolvê-las no ambiente de Restaurantes Universitários (RUs).

Enquanto profissional Nutricionista, representante da área das ciências da saúde, minha formação acadêmica voltou-se, em grande parte, para o tratamento de comorbidades e patologias através de nutrientes. Durante esses anos, pouco pude me aproximar de temas sobre o sistema agroalimentar e a importância das questões ambientais, econômicas e sociais da alimentação.

Em minha trajetória profissional, atuando diretamente em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) – restaurantes comerciais, institucionais e hospitalares, experimentei a carência de conhecimento desses conceitos para aprimorar minhas práticas de trabalho. Com isto, a necessidade de ressignificar a Nutrição surgiu após minha integração ao quadro técnico de Nutricionistas da Universidade Federal do Rio do Grande do Sul (UFRGS), onde atuo na gestão dos RUs, ambiente propício para a disseminação de práticas promotoras de saúde e Segurança Alimentar e Nutricional (SAN).

Além disso, prestar serviços à comunidade em uma instituição pública, trabalhando na Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE), cujo objetivo é proporcionar assistência estudantil, trouxe novos significados do que é ser uma servidora pública. Hoje, compreendo que carrego esperança à sociedade, pelas oportunidades que tenho em desenvolver nossa ambiência. Por esta razão, me dedico a pesquisar sobre a modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA-CI)<sup>1</sup> sob a ótica das dietas sustentáveis, uma temática iminente para o bem-estar humano e não-humano, pois favorecem não somente os estudantes universitários, mas também os pequenos produtores de alimentos e o meio ambiente.

Ao refletir sobre o panorama nutricional das populações e sua relação com o sistema agroalimentar, penso que, talvez, esta insuficiência do conhecimento integrado sobre a alimentação seja uma das razões para, hoje, os países estarem enfrentando sérios problemas de

---

<sup>1</sup> O PAA-CI é uma política pública de incentivo à agricultura familiar que visa a atender às demandas de consumo de gêneros alimentícios por parte da administração pública, direta ou indireta, como as forças armadas, restaurantes universitários e sistema prisional (BRASIL, 2003, 2012a, 2012b).



saúde pública relacionados com a má nutrição, assim como impactos ambientais e socioeconômicos.

O atual sistema agroalimentar baseia-se na produção de monoculturas, utilização de fertilizantes e pesticidas químicos, globalização do consumo de alimentos, entre outros fatores que surgiram da noção de progresso econômico. No entanto, isso resultou em impactos ambientais como aumento da temperatura global, degradação dos solos, diminuição da biodiversidade de fauna e flora, bem como consequências sociais na distribuição de renda, no acesso aos alimentos e na perda da cultura alimentar (BRASIL, 2014; LANG, 2015; MASON; LANG, 2017).

No campo da nutrição, buscando sanar a deficiência de micronutrientes e a fome existentes – respectivamente – em cerca de dois bilhões e 868 milhões de pessoas (FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION – FAO, 2012), a Assembleia Mundial da Saúde estabeleceu, em 2012, algumas metas nutricionais para serem alcançadas até 2025. Dentre elas, cita-se a redução dos índices de desnutrição e do número de crianças com atraso no crescimento (ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE – OMS, 2012). Todavia, nos últimos anos, conformou-se uma transição nutricional que provocou aumento de sobrepeso e obesidade na população, alterando o perfil nutricional de má nutrição por falta de nutrientes, para má nutrição por excesso de nutrientes ou seu consumo inadequado (BRASIL, 2014). Em 2013, aproximadamente, 56% da população brasileira adulta sofria com o excesso de peso, 21% com obesidade e 39% com, pelo menos, uma Doença Crônica Não Transmissível (DCNT) – obesidade, hipertensão, diabetes, entre outras (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE, 2014).

Ainda em 2012, estudos já destacavam que a desnutrição energético-proteica, em um cenário epidemiológico dominado por DCNT, estava se tornando obsoleta (MONTEIRO; CANNON, 2012). Por isso, três anos mais tarde, a Organização das Nações Unidas definiu, na agenda global, 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) a serem atingidos até 2030, os quais são compostos por 169 metas, sendo uma delas o término de todas as formas de desnutrição (ONU, 2015). Em sintonia a estas ações, a Política Nacional de Promoção da Saúde elegeu como temas prioritários, da sua agenda, a alimentação adequada e saudável e o desenvolvimento sustentável (OLIVEIRA; JAIME, 2016), ratificando a necessidade de minimizar os impactos provocados pelo sistema agroalimentar hegemônico.

O sucesso desses temas, metas e objetivos dependem de políticas adequadas, da reflexão sobre as ações atuais que estão falhando e do estabelecimento de compromissos. O êxito desta

relação pode ser observado, por exemplo, no Relatório Mundial de Nutrição, o qual apresenta mudanças no status nutricional da população brasileira entre 1980 e 2015, quando o atraso no crescimento infantil passou de 19% para 7% e o percentual de insegurança alimentar diminuiu (INSTITUTO INTERNACIONAL DE PESQUISA SOBRE POLÍTICAS ALIMENTARES – IFPRI, 2016); bem como nos dados do Fundo das Nações Unidas para a Infância, que revela um declínio na proporção de crianças com baixo peso de 28% para 17%, entre 1990 e 2011 (UNITED NATIONS CHILDREN’S FUND – UNICEF, 2012).

No Brasil, estas mudanças são reflexo, dentre outros determinantes, de diversas ações políticas construídas nos últimos anos, tais como o Programa Nacional de Incentivo ao Aleitamento Materno, Plano Nacional de Combate à Fome e à Miséria, Política Nacional de Alimentação e Nutrição, Programa de Aquisição de Alimentos, Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, entre outras (IFPRI, 2016).

Além destas, como forma de uma Estratégia Intersetorial de Prevenção e Controle da Obesidade, o Ministério da Saúde lançou uma nova versão do Guia Alimentar para a População Brasileira, o qual aborda os princípios e as recomendações de uma alimentação adequada e saudável, considerando os hábitos alimentares, a cultura, as condições de saúde e o progresso no conhecimento científico. Além disso, o documento faz uso da sustentabilidade como ponto fundamental para atingir o objetivo de promover saúde e bem-estar agora e no futuro. Ou seja, ele preza pela produção, distribuição e consumo de alimentos que respeitem o meio ambiente, a cultura, a sociedade e o comércio justo (BRASIL, 2014; MONTEIRO *et al.*, 2015).

Corroborando com todas estas discussões elencadas, o paradigma da saúde pública ecológica levanta a discussão sobre a relação dos alimentos com a saúde pública coletiva e as condições do meio ambiente, onde os alimentos são a interface da conexão entre a saúde pública e a saúde ambiental (LANG, 2015). Portanto, faz-se necessário que profissionais da área da nutrição estudem o sistema agroalimentar como um todo, buscando avaliar as (in)sustentabilidades que por ele transcorrem. E, para isto, o debate sobre dietas sustentáveis encaixa-se como um bom instrumento.

As dietas sustentáveis buscam uma vida saudável não só às gerações atuais, mas às futuras também, portanto possuem baixo impacto ambiental e são protetivas e respeitosas quanto à biodiversidade e ecossistemas. Além disso, são culturalmente aceitas, acessíveis econômica e espacialmente, nutricionalmente adequadas, seguras e saudáveis, enquanto otimizam recursos naturais e humanos, contribuindo para a SAN (BURLINGAME; DERNINI, 2012).

Nesta inter-relação entre dietas sustentáveis, Guia Alimentar para a População Brasileira e desafio do século XXI, o PAA-CI, enquanto uma política pública, teria a potencialidade de promover resultados positivos, uma vez que, através de compras públicas, visa à produção e consumo de alimentos saudáveis, por meio de produção orgânica e agroecológica, fortalecendo a sociobiodiversidade e promovendo a SAN. Assim, valendo-me do poder de compra do setor público para ofertar alimentos de qualidade, posso afirmar que este trabalho busca contribuir com a discussão sobre dietas sustentáveis, que ainda é pouco abordada no Brasil, além de valorizar e estimular a capacidade das políticas públicas como promotoras de SAN.

No entanto, o PAA-CI pode necessitar de alterações na estrutura dos RUs, as quais dependem de diversos componentes interconectados como recursos sociais, culturais e técnicos (GONZÁLEZ; PEREIRA; DAL SOGLIO, 2014). Logo, é importante avaliar as contribuições dos atores sociais envolvidos neste processo, pois deles podem ou não surgir comportamentos inovadores capazes de interferir nos processos de mobilização e construção de redes sociais, bem como nos processos decisórios, provocando mudanças institucionais (LONG, 1992).

Neste sentido, o objetivo geral da pesquisa foi **analisar a modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos, nos Restaurantes Universitários da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, sob a perspectiva de promoção de dietas sustentáveis**. Para tanto, foram traçados os seguintes objetivos específicos:

- a) realizar um diagnóstico e acompanhamento dos primeiros anos da implementação do Decreto nº 8.473/2015 na Universidade Federal do Rio Grande do Sul, verificando processos de compras e contratação, número de agricultores e cooperativas participantes, recursos investidos, gêneros alimentícios adquiridos e respectivas quantidades;
- b) analisar o papel dos atores na construção desse processo de compra de alimentos via modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos, nos Restaurantes Universitários da Universidade Federal do Rio Grande do Sul;
- c) identificar oportunidades e desafios da modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos, para a promoção de dietas sustentáveis nos Restaurantes Universitários da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, nas etapas de produção e aquisição dos alimentos, tomando como base as dimensões ambiental, econômica, nutricional e social.

A dissertação está organizada em cinco capítulos, além das considerações finais. Este **primeiro capítulo** compreende uma introdução à temática da pesquisa, através de uma breve problematização sobre o estado nutricional da população brasileira, bem como os impactos ambientais e socioeconômicos em relação à sustentabilidade do sistema agroalimentar. E ainda, apresenta os objetivos deste trabalho.

O **segundo capítulo** constitui o referencial teórico-conceitual que orientou a pesquisa, trazendo a definição de dietas sustentáveis e os estudos e pesquisas que explicam e sustentam essa temática, o conceito de Segurança Alimentar e Nutricional e as políticas públicas favoráveis às dietas sustentáveis, bem como a teoria da Perspectiva Orientada ao Ator (POA). Já, no **terceiro capítulo**, são apresentados os métodos utilizados no desenvolvimento da pesquisa.

Por fim, o **quatro e quinto capítulos** discorrem sobre os resultados encontrados nesse estudo, sendo eles, respectivamente: o diagnóstico da implementação do PAA-CI na UFRGS, bem como o papel dos atores na efetivação dessa política pública; e, as potencialidades e os desafios do PAA-CI na promoção de dietas sustentáveis, tanto na etapa de produção, quanto na aquisição de alimentos.

## 2 REFERENCIAL TEÓRICO-CONCEITUAL

O presente capítulo traz uma revisão da literatura para contextualização dos temas primordiais para a apreensão dos objetivos propostos neste trabalho, o qual está subdividido em três partes. Na primeira, apresenta-se o conceito de dietas sustentáveis que está em pauta, principalmente no âmbito internacional, e pretende produzir resultados que se propaguem para as gerações futuras. Os ODS – como agenda mundial – e o Guia Alimentar para a População Brasileira – como agenda nacional – fazem parte da construção desse debate e encontram-se nesta mesma seção.

Em seguida, o foco são as políticas públicas desenvolvidas no Brasil, nas últimas décadas, a fim de impactarem em diferentes pontos do sistema agroalimentar sustentável ambientalmente, social e economicamente justo e promotor de saúde, culminando no PAA-CI e no Decreto nº 8.473/2015, e sua relação com a SAN em Instituições Federais de Ensino Superior (IFES).

Vale, ainda, refletir que por trás destes debates está a necessidade de remodelar nossa relação com os alimentos, pois muitas das perdas de recursos naturais e da biodiversidade terrestre e marítima, bem como das desigualdades socioeconômicas provêm do atual sistema agroalimentar. Então, as dietas sustentáveis advêm da compreensão desse problema e do desejo de reverter essa situação.

Entretanto, é importante considerar que nenhuma política pública é desenvolvida sem atores sociais. Portanto, para evidenciar a implementação do PAA-CI e a promoção dietas sustentáveis nos RUs da UFRGS é indispensável analisar o papel dos atores e, para isto, será utilizada a teoria da Perspectiva Orientada ao Ator, abordada na última parte deste capítulo.

### 2.1 DIETAS SUSTENTÁVEIS ATRAVÉS DE UM SISTEMA AGROALIMENTAR INTEGRADO

O termo “dietas sustentáveis” foi, primeiramente, introduzido em 1986 por Gussow e Clandy, quando argumentavam que a promoção de sustentabilidade alimentar e harmonia ecológica eram essenciais para a promoção de dietas saudáveis para os indivíduos, além de garantir a justiça global, a biodiversidade, o uso eficiente de recursos naturais e a produção sazonal (JOHNSTON; FANZO; COGILL, 2014; SARLIO, 2018).

Esse debate se fortaleceu, nos últimos anos, em virtude dos impactos que o atual sistema agroalimentar tem provocado na justiça social, no meio ambiente e na saúde pública desde 1970. Por isso, autores como Johnston, Fanzo e Cogill (2014) e Lang (2015) sinalizam que o desafio do século XXI é produzir mais alimentos com o menor uso de recursos naturais e mapear comportamentos motivadores de um sistema agroalimentar sustentável.

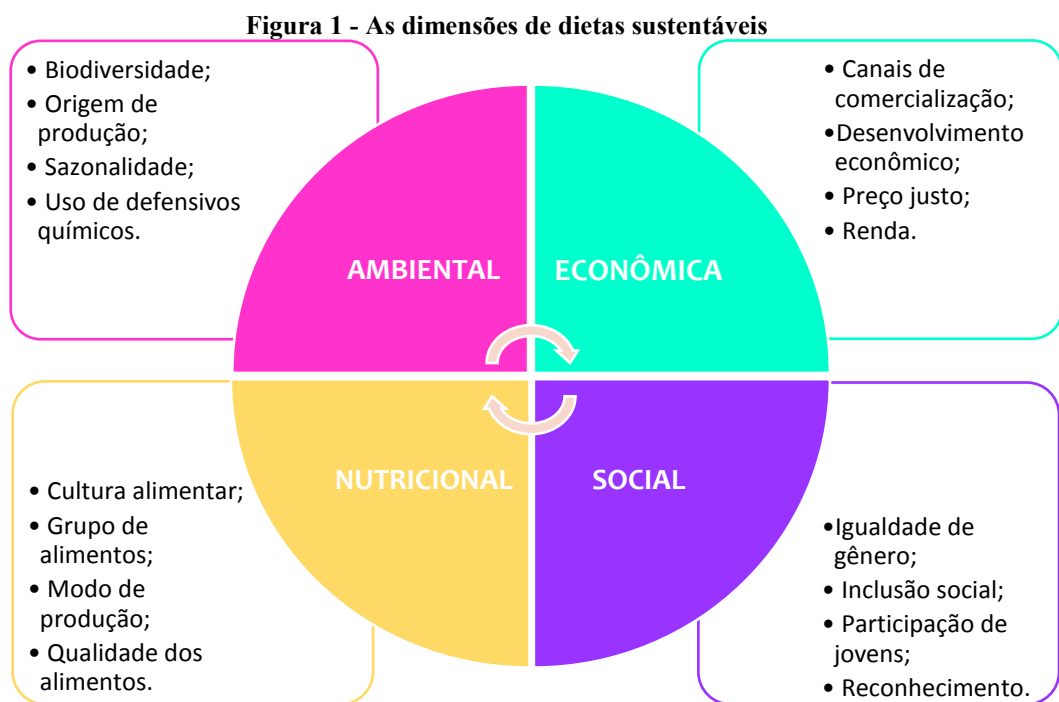
O conceito de dietas sustentáveis definido pela Organização de Alimentação e Agricultura das Nações Unidas compreende dietas com baixo impacto ambiental, as quais contribuem para a SAN e uma vida saudável para as gerações atuais e futuras. Além disso, tais práticas são protetivas e respeitosas quanto à biodiversidade e ecossistemas, culturalmente aceitas, acessíveis econômica e espacialmente, nutricionalmente adequadas, seguras e saudáveis, enquanto otimizam recursos naturais e humanos (BURLINGAME; DERNINI, 2012).

Diferentes aspectos estão englobados nesse conceito, tornando-o suscetível a interpretações variadas (SARLIO, 2018). Por essa razão, é importante alcançar a complexidade das relações existentes em dietas sustentáveis, visando incorporar o máximo de elementos nas reflexões e discussões acerca das características de uma dieta. Uma revisão sistemática realizada com 113 estudos de diferentes países, ou seja, com hábitos culturais e sociais distintos, identificou 30 diferentes componentes relativos à sustentabilidade de uma dieta (JONES *et al.*, 2016).

Lang (2015) sugere que as dietas sustentáveis abrangem diversos aspectos do campo da alimentação que devem ser reunidos, são eles: nutrição na saúde pública, impacto dos alimentos no meio ambiente e na economia, papel cultural dos alimentos e políticas de sistemas alimentares como forma de escolha dos consumidores. O autor acrescenta, ainda, valores de âmbito da qualidade dos alimentos (sabor, sazonalidade), social (prazer, identidade), ambiental (mudanças climáticas, uso de energia), de saúde (alimento seguro, nutrição), econômico (preço acessível, eficiência), e de governança (evidências baseadas em ciência e tecnologia, transparência).

Além destes, a pesquisadora Garnett (2014) acrescenta ao conceito questões referentes ao abastecimento de alimentos (mercados, valor agregado), ética (condições de trabalho, bem-estar animal), doenças infecciosas relacionadas à agricultura e injúrias ocupacionais. Constatase, portanto, que as dietas sustentáveis compreendem um complexo conjunto de fatores, padrões e valores que influenciam a sustentabilidade.

Considerando, ainda, que este tema encontra-se em construção no Brasil, o presente trabalho propõe um conceito mais didático, proveniente da compilação e sistematização das contribuições de diversos autores (AUESTAD; FULGONI, 2015; BURLINGAME; DERNINI, 2012; GARNETT, 2014; JOHNSTON; FANZO; COGILL, 2014; JONES *et al.*, 2016; LANG, 2015; MASON; LANG, 2017; SARLIO, 2018), agrupando-as em quatro principais dimensões: ambiental, econômica, nutricional e social. A figura 1 apresenta essa proposta com alguns exemplos de variáveis destas dimensões, no entanto há outros elementos e princípios a serem ponderados e relacionados entre si.



Fonte: Barroso (2019).

Na dimensão ambiental, os principais fatores relacionados são a emissão de gases de efeito estufa, o uso de fertilizantes e pesticidas químicos, o uso da terra, da água e de energia, a biodiversidade, o nível de erosão e qualidade do solo e os distúrbios nos ciclos de nitrogênio e fósforo (GARNETT, 2014; JOHNSTON; FANZO; COGILL, 2014; JONES *et al.*, 2016; MASON; LANG, 2017; SARLIO, 2018). Ou seja, os resultados destes influenciam diretamente nas alterações climáticas, na depleção ou preservação de recursos naturais e da biodiversidade. Johnston, Fanzo e Cogill (2014) salientam que, caso a produção e processamento de alimentos permaneçam nesta mesma quantidade e velocidade, a degradação ambiental continuará e comprometerá a capacidade de produção de alimentos no futuro com efeitos irreversíveis no

ecossistema. Logo, temos que ter a consciência de que nossas escolhas alimentares repercutem na saúde da terra, da água, da biodiversidade e da temperatura global.

Por outro lado, a dimensão econômica compreende, principalmente, componentes como promoção e distribuição de renda, canais de comercialização dos alimentos, preço justo, acesso (econômico e espacial) aos alimentos e desenvolvimento local. E, a dimensão social diz respeito à diversidade de culturas e tradições alimentares, ao bem-estar (psicológico e físico) animal e humano, às condições de trabalhos dos produtores de alimentos, à participação de mulheres, à sucessão familiar, à inclusão e reconhecimento social, entre outros (GARNETT, 2014; JOHNSTON; FANZO; COGILL, 2014; JONES *et al.*, 2016; MASON; LANG, 2017; SARLIO, 2018). Auestad e Fulgoni (2015) e Jones *et al.* (2016) relatam que há pouquíssimos estudos sobre estas duas dimensões, no entanto as julgam imprescindíveis para o entendimento da capacidade das comunidades em se empenharem para definir, atingir e avaliar quem ganha e quem perde com as mudanças nas dietas e sistemas alimentares em resposta a preocupações de sustentabilidade.

Por fim, na dimensão nutricional estão englobados elementos como, por exemplo, prevalência de DCNT, de deficiência de micronutrientes e de desnutrição, qualidade sanitária, sensorial e nutricional dos alimentos, variedade da alimentação e habilidades culinárias (GARNETT, 2014; JOHNSTON; FANZO; COGILL, 2014; JONES *et al.*, 2016; MASON; LANG, 2017; SARLIO, 2018). Esta dimensão está diretamente ligada à saúde pública, uma vez que o aumento na produção e consumo de alimentos ricos em energia e pobres em nutrientes contribuem para a elevação dos índices de desnutrição, deficiência de micronutrientes, sobrepeso e obesidade.

A inter-relação dessas dimensões revela que a saúde, o desenvolvimento econômico e social e a sustentabilidade ambiental estão indiretamente ligados à agricultura. Por conseguinte, para pôr em prática uma dieta sustentável é fundamental uma transformação no pensamento sobre dietas, passando de uma simples dimensão de adequação de nutrientes para um entendimento de que as dietas incorporam aspectos de responsabilidade social, de acesso e disponibilidade dos alimentos, sustentabilidade ambiental e aceitabilidade cultural. E ainda, compreender que tanto a produção, quanto o consumo de alimentos estão interconectados com o ecossistema em um mecanismo de retroalimentação (JOHNSTON; FANZO; COGILL, 2014).

Na qualidade de conceito em debate e em formação, os elementos apontados nas dimensões não se limitam a estes, pois muitos indicadores têm sido utilizados individualmente em cada dimensão. Novamente, na revisão sistemática feita por Jones *et al.* (2016) que buscou



identificar os componentes da sustentabilidade que eram mensurados e os métodos aplicados para isto, foram analisados 113 estudos empíricos, onde 83 estudos analisaram os impactos ambientais de diferentes padrões dietéticos; 22 focaram em avaliar determinantes da escolha do consumidor relacionados à compra ou consumo de dietas sustentáveis; três estudos avaliaram, principalmente, os custos econômicos para os consumidores de diferentes dietas e quatro estudos adicionais examinaram os impactos das políticas de alimentação escolar e participação de estudantes na elaboração dos cardápios para verificar a introdução de opções de alimentos sustentáveis. Ao final desta revisão, notou-se uma desproporcionalidade de determinantes avaliados: enquanto SAN, análise de heranças culturais e habilidades culinárias, igualdade social, direitos e governança foram pouco representadas; comércio justo e consumo de alimentos orgânicos e locais estavam entre os determinantes mais avaliados.

Corroborando com estes achados, o estudo de Auestad e Fulgoni (2015), que versou sobre os impactos ambientais dos diferentes padrões alimentares e recomendações dietéticas, demonstra que os principais indicadores de análise foram emissão de gases de efeito estufa, uso de energia fóssil e, em menor proporção, uso da água e a relação dos impactos ambientais na saúde humana.

A correlação entre esses múltiplos fatores dificulta a correta mensuração da sustentabilidade de uma dieta, bem como dos resultados e efeitos das dietas sustentáveis. Em vista disto, Mason e Lang (2017) salientam a necessidade de utilizar um escopo de análise inteligível do conjunto integral (as quatro dimensões), sugerindo que os indicadores devem ser agregados em um ponto de referência em comum e ponderados para dar importância a sua relevância e finalidade. Ou seja, embora exija atenção e consistência, é possível selecionar e combinar certos indicadores para desenvolver um indicador composto ou multicritério, o qual tem potencial de compreender a natureza multidimensional das dietas sustentáveis. No entanto, é um desafio identificar indicadores das diversas dimensões como saúde, meio-ambiente, socioeconômica, qualidade e governança para serem aplicáveis em uma estrutura científica coerente.

A proposta de indicador multicritério apresentada por estes autores baseia-se no *Multidimensional poverty index* (MPI), cujo modelo de análise incorpora diversos indicadores a fim de capturar a complexidade da pobreza. Segundo eles, uma adaptação nesse modelo pode permitir a análise das dietas sustentáveis através das quatro principais dimensões trabalhadas nesta pesquisa: ambiental, econômica, nutricional e social.

A falta de estudos por meio de uma análise multicritérios das dietas sustentáveis provoca lacunas na mensuração dos resultados, especialmente nos impactos econômicos e comerciais que podem estar associados com qualquer alteração dietética proposta (GARNETT, 2014; JOHNSTON; FANZO; COGILL, 2014; LANG; BARLING, 2013). Todavia, pesquisadores de Oxford argumentam que há coerência suficiente nos benefícios de consumir dietas sustentáveis (GARNETT, 2014), particularmente quando um cenário “ganha-ganha” é identificado na sinergia e tensões entre saúde pública, sustentabilidade ambiental, desigualdades sociais e estabilidade econômica no desenvolvimento de dietas sustentáveis (JOHNSTON; FANZO; COGILL, 2014).

Diante disso, conclui-se que, para promover dietas sustentáveis, é necessário, primeiro, apreender melhor o funcionamento das dietas e seus impactos, tornando possível sua adequada mensuração. E, assim, aproximar e envolver governantes para efetivamente desenvolverem programas e políticas, pois, segundo Johnston, Fanzo e Cogill (2014), não estão sendo dadas devidas atenções. Principalmente, porque é um conjunto de interações complexas entre sistemas alimentares, indústria, meio ambiente, saúde pública, comportamento do consumidor e mudanças políticas, onde governantes, indústria e consumidores devem ser conscientizados de que a agricultura, a alimentação, a nutrição, a saúde, a cultura e o meio ambiente são fortemente interdependentes um dos outros.

Por outro lado, identifica-se que passos estão sendo dados para contribuir com o fortalecimento das dietas sustentáveis. Ao redor do mundo, encontram-se guias alimentares que articulam recomendações sobre sustentabilidade e alimentação como, por exemplo, *Guidelines for a healthy diet: the ecological perspective*, da Holanda; e, *UK Green Food Project, 8 principles*, do Reino Unido (LANG, 2015).

No Brasil, o Ministério da Saúde orienta práticas de alimentação através do Guia Alimentar para a População Brasileira, cuja segunda edição foi publicada em 2014. Nesta edição, o Guia apresenta um novo olhar para o conceito de alimentação adequada e saudável, compreendendo-a como uma prática alimentar apropriada aos aspectos biológicos e socioculturais dos indivíduos, bem como ao uso sustentável do meio ambiente. Através desta visão sistêmica, três grandes eixos ficam evidenciados: alimentos, comportamento e ambiente (BRASIL, 2014).

No eixo *alimentos*, o Guia aborda a relação entre nutrientes, alimentos e suas combinações, através de recomendações para a escolha dos alimentos e de dimensões culturais e sociais, demonstrando que a alimentação abarca um sentimento de pertencimento social dos

indivíduos, levando em conta o cenário das condições de saúde da população. O eixo *comportamento* retrata as atitudes individuais e coletivas sobre os modos de comer, o compartilhamento de habilidades e o planejamento de tempo para a alimentação, seja no preparo ou no ato de comer. Por fim, o eixo *ambiente* compreende o impacto do sistema agroalimentar sobre a justiça social e a integridade do meio ambiente, desde as formas de produção, processamento, distribuição, acesso e consumo dos alimentos.

Do ponto de vista nutricional, o Guia Alimentar salienta que os alimentos de origem animal são boas fontes de proteínas e da maioria das vitaminas e minerais de que precisamos, no entanto possuem elevada quantidade de calorias por grama, em virtude do teor de gorduras, geralmente saturadas, as quais contribuem para o aumento do risco de DCNT. Por outro lado, os alimentos de origem vegetal costumam ser boas fontes de fibras, carboidratos e vários outros nutrientes, com uma baixa quantidade de calorias. Assim, a combinação de alimentos de origem vegetal, com perfis de nutrientes que se complementam, e pequenas quantidades de alimentos de origem animal é a base de uma alimentação adequada e saudável. Alguns exemplos destas combinações vegetais são cereais com leguminosas, cereais com legumes e verduras, tubérculos com leguminosas e cereais ou tubérculos com frutas (BRASIL, 2014).

Outro ponto importante do Guia Alimentar é a recomendação para que se diminua o consumo de alimentos ultraprocessados, os quais compreendem formulações industriais, derivadas de constituintes de alimentos ou sintetizadas em laboratório com base em matérias orgânicas como petróleo e carvão. Tais produtos são ricos em gorduras e/ou açúcares, ou seja, são altamente calóricos e ainda possuem elevado teor de sódio e baixo teor de fibras, o que os torna bastante atrativos sensorialmente, aumentando o desejo de consumi-los e contribuindo grandemente para o desenvolvimento de DCNT. Por estas e outras razões, as quais serão tratadas a seguir, o Guia desaconselha fortemente seu consumo (BRASIL, 2014).

Em consonância às recomendações nutricionais, no capítulo sobre escolha dos alimentos, o Guia Alimentar aponta os alimentos vegetais *in natura* ou minimamente processados como promotores de um sistema agroalimentar social e ambientalmente sustentável, pois são provenientes de culturas produtivas que estimulam pequenos produtores como agricultores familiares e a economia local, contribuindo para promover a biodiversidade e para reduzir o impacto ambiental da produção e distribuição dos alimentos, principalmente se oriundos de uma produção orgânica ou agroecológica. Por sua vez, os alimentos de origem animal impactam notavelmente nas emissões de gases de efeito estufa, no desmatamento decorrente da criação de novas áreas de pastagens, no uso intenso de água, além de aumentar o

risco de contaminação do solo e águas subterrâneas, rios, lagos e açudes da região, em decorrência do uso contínuo de antibióticos em grandes aglomerados de animais. E, ainda, a criação intensiva de animais depende de grandes quantidades de rações, as quais são produzidas a base de monocultura de soja e milho com uso intenso de agrotóxicos e fertilizantes químicos, cujos efeitos também são a contaminação do solo, águas e diminuição da biodiversidade (BRASIL, 2014).

Lang (2015) apresenta dados de que a agricultura moderna representa 14% da emissão de gases de efeito estufa, enquanto que a produção animal é responsável por 31% e os fertilizantes, por 38%. Concordando, assim, com as recomendações do Guia Alimentar para o consumo de uma alimentação de base orgânica ou agroecológica, com baixo consumo de alimentos de origem animal.

Em contrapartida, Auestad e Fulgoni (2017) relatam que dietas com maior quantidade de alimentos processados doces e salgados foram associadas com menor emissão de gases de efeito estufa, entretanto este padrão alimentar diverge de uma alimentação adequada e saudável. Por sua vez, dietas com maior qualidade nutricional foram associadas a maiores índices de emissão de gases de efeito estufa por densidade energética.

Estes desencontros nos levam a repensar que uma alimentação adequada, saudável e sustentável depende de uma produção agroecológica, respeitando o meio ambiente, e um consumo ponderado, de forma a atender as necessidades nutricionais, sensoriais e culturais sem agredir a saúde.

O Guia Alimentar também faz considerações sobre os aspectos do sistema agroalimentar que interferem na justiça social: tamanho e uso das propriedades rurais que produzem os alimentos; autonomia dos agricultores na escolha de sementes, de fertilizantes e de formas de controle de pragas e doenças; condições de trabalho e exposição a riscos ocupacionais; papel e número de intermediários entre agricultores e consumidores; capilaridade do sistema de comercialização; geração de oportunidades de trabalho e renda ao longo da cadeia alimentar; e, partilha do lucro gerado pelo sistema entre capital e trabalho (BRASIL, 2014).

Nesse sentido, Oliveira e Jaime (2016) afirmam que o desenvolvimento rural sustentável deve ser analisado e incentivado em sua integralidade, ou seja, para além da agricultura, deve ser considerado, por exemplo, que o crescimento econômico não deve afetar negativamente a qualidade dos alimentos e a saúde do meio ambiente. E, ainda, deve buscar: a minimização das externalidades negativas nas atividades produtivas, como degradação e contaminação; a manutenção e potencialização dos circuitos curtos de comercialização; a utilização do

conhecimento local vinculado aos sistemas tradicionais de manejo dos recursos naturais; a pluriatividade, seletividade e complementariedade de renda, com a recuperação de práticas ecológicas e economicamente sustentáveis que se realizavam historicamente na comunidade.

Toda esta relação entre alimentação e desenvolvimento sustentável é fortalecida e solidificada quando se analisa os ODS, pois dos 17 objetivos, 12 possuem alguma correlação com a produção de alimentos. Dentre eles, citamos: erradicação da pobreza; fome zero; boa saúde e bem-estar; cidades e comunidades sustentáveis; consumo e produção responsáveis; e, combate às alterações climáticas. Sendo que o principal esforço está em erradicar a pobreza em todas as suas formas e dimensões e alcançar a segurança alimentar, como prioridade para cessar com todas as formas de desnutrição. Os ODS almejam sua completude até 2030 (ONU, 2015).

O objetivo 2, intitulado "Acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar e melhoria da nutrição e promover a agricultura sustentável", engloba metas relacionadas aos alimentos, a fim de garantir o acesso a alimentos seguros, disponíveis e suficientes; dobrar a produtividade agrícola e a renda dos pequenos produtores de alimentos; garantir sistemas sustentáveis de produção de alimentos; entre outras (ONU, 2015).

No objetivo 3, denominado "Assegurar uma vida saudável e promover o bem-estar para todos, em todas as idades", uma das metas é abater em um terço a mortalidade prematura por DCNT, via prevenção e tratamento (ONU, 2015).

Por outro lado, reduzir pela metade o desperdício mundial de alimentos, no nível de varejo e consumidor; diminuir as perdas no restante do sistema agroalimentar como na produção e abastecimento; fazer uso eficiente de recursos naturais; e, manejar adequadamente produtos e resíduos químicos são algumas das metas propostas visando atingir o décimo segundo objetivo: "Assegurar padrões de produção e de consumo sustentáveis" (ONU, 2015). Dados apresentados em um trabalho indicam que 220 milhões de toneladas de alimentos são desperdiçadas por ano em todo o mundo. Os países em desenvolvimento divergem dos países desenvolvidos no momento do desperdício de alimentos, os primeiros possuem maior perda na produção e pós-colheita, enquanto nos segundos, ocorre no consumo (LANG, 2015). No Reino Unido, estima-se que cerca de um quarto do seu desperdício é evitável, visto que são alimentos inteiros e/ou em embalagens fechadas (LANG, BARLING, 2013).

A criação dos ODS foi instigada em um evento mundial (Conferência Rio +20), que questionava "O futuro que queremos", através da defesa do desenvolvimento sustentável e da promoção do futuro economicamente, socialmente e ambientalmente sustentável para nosso planeta e para gerações presentes e futuras (ONU, 2012). Nota-se, então, que os ODS focaram

no desenvolvimento econômico, inclusão social e sustentabilidade ambiental, com noções e benefícios centrais das dietas sustentáveis, permitindo o alcance dos objetivos propostos de maneira eficiente (ONU, 2012; SACHS, 2012).

Por fim, fica evidente a necessidade de políticas públicas de incentivo às dietas sustentáveis voltadas tanto para os produtores, quanto para os consumidores, a fim de propiciarem mudanças no atual sistema agroalimentar, as quais se direcionem a sustentabilidade ambiental, econômica, nutricional e social. Ratificando que isso compreende desde a preparação dos solos para a produção agrícola até o destino dos resíduos provenientes do consumo dos alimentos, perpassando pelo seu processamento e comercialização, por exemplo.

Nesse sentido, o PAA-CI favorece o desenvolvimento dessas metas e objetivos, tendo em vista que possui o potencial de trabalhar questões de desenvolvimento rural sustentável, produção e consumo de alimentos sustentáveis em todas as dimensões das dietas sustentáveis. Além disso, exige o envolvimento de atores ao longo de todo sistema agroalimentar: agricultores, nutricionistas, consumidores, governantes, gestores, entre outros.

## 2.2 POLÍTICAS PÚBLICAS BRASILEIRAS FAVORÁVEIS ÀS DIETAS SUSTENTÁVEIS: O PAA-CI NOS RUs

O início de um sistema agroalimentar está representado pela produção de alimentos, cujo papel central está na agricultura familiar, frequentemente referenciada nos ODS e no Guia Alimentar para a População Brasileira. Assim, trabalharemos com as políticas públicas desenvolvidas no Brasil com a finalidade de aproximar a agricultura familiar dos consumidores, identificando as oportunidades dessa relação na promoção de dietas sustentáveis.

Alguns autores defendem que as políticas públicas do Brasil para a agricultura familiar possuem três gerações: a primeira, de viés agrícola e agrário; a segunda, de referencial social e assistencial, com vistas a combater a pobreza rural; e, a terceira, se orienta pela construção de novos mercados pautados na SAN e na sustentabilidade ambiental (GRISA; SCHNEIDER, 2015).

Entre as duas primeiras gerações, o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF), criado em 1995, é a política pública mais representativa, pois surgiu como apoio institucional aos pequenos produtores rurais que vinham alijados das políticas públicas, a fim de compensar o tratamento desigual que vinha ocorrendo na agricultura

brasileira (MENEZES; PORTO; GRISA, 2015). O PRONAF foi implementado em três modalidades de recursos: crédito, infraestrutura/serviços municipais e capacitação (CUSTÓDIO *et al.*, 2011) com o objetivo de fortalecer e garantir a produção de alimentos dos agricultores familiares (GRISA; SCHNEIDER, 2015).

Considerando que as políticas públicas da terceira geração foram pautadas pela SAN, propõe-se uma breve discussão sobre esse tema, antes de prosseguir com as referidas políticas, de modo a oportunizar a compreensão do papel da agricultura familiar na promoção de dietas sustentáveis.

O conceito de SAN é relativamente novo, uma vez que este termo só passou a fazer parte das discussões de políticas públicas brasileiras em 1985, como uma proposta de combate à fome, tendendo à autossuficiência e acesso universal (BELIK, 2012). A partir da década de 1990, fortaleceram-se mobilizações sociais, cuja reivindicação era a atuação do Estado em prol da segurança alimentar, abastecimento alimentar e desenvolvimento rural, quando se deu início ao reconhecimento da agricultura familiar mediante a estruturação do PRONAF (MENEZES; PORTO; GRISA, 2015).

No entanto, somente duas décadas mais tarde, em 2006, foi criado o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), com vistas a assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), qual seja um direito fundamental do ser humano, devendo o poder público adotar políticas e ações necessárias para promover e garantir a SAN (BRASIL, 2006). Esta última possui a seguinte definição:

A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis. (BRASIL, 2006, p. 1).

Como atribuição do SISAN, está vigente o II Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PLANSAN), entre os anos de 2016 e 2019. Este é composto por 9 desafios, 121 metas e 99 ações relacionadas. Desses nove desafios, três constituem o macro desafio do II PLANSAN, que é a **promoção de sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis**, sendo eles:

- a) promover a produção de alimentos saudáveis e sustentáveis, a estruturação da agricultura familiar e o fortalecimento de sistemas de produção de base agroecológica;
- b) promover o abastecimento e o acesso regular e permanente da população brasileira à alimentação adequada e saudável; e,

- c) promover e proteger a Alimentação Adequada e Saudável da População Brasileira, com estratégias de educação alimentar e nutricional e medidas regulatórias (CAISAN, 2017).

As políticas públicas consolidadas na terceira geração, então, orientadas pela garantia de SAN, têm remetido também ao debate sobre a reconexão entre produção e consumo de alimentos, juntamente com o encurtamento da cadeia de abastecimento. E, conseqüentemente, favorecem o desenvolvimento de dietas sustentáveis, pois suas ações têm relação com as quatro dimensões da sustentabilidade.

Dentre elas, o foco deste trabalho é no PAA que foi instituído em 2003, como parte do Programa Fome Zero, através de alguns eixos articuladores como o fortalecimento da agricultura familiar (BRASIL, 2003; GRISA; SCHNEIDER, 2015).

O PAA conta com seis modalidades, dentre as quais está enquadrada a “Compra Institucional” (CI) que possibilita a aquisição de alimentos, sementes e outros materiais propagativos da agricultura familiar por meio de chamada pública, dispensando o procedimento licitatório tradicional (BRASIL, 2003, 2012a).

A modalidade CI, disposta na Resolução nº 50 de 2012, tem por finalidade atender às demandas de consumo de gêneros alimentícios por parte da administração direta ou indireta da União, Estado, Distrito Federal e Municípios (BRASIL, 2012b), abastecendo, por exemplo, unidades do sistema de saúde, do sistema prisional, das forças armadas e restaurantes universitários (CONAB, 2016).

Posteriormente, visando a ampliar o alcance deste programa, em 2015, o Decreto nº 8.473 estabelece, como percentual mínimo, o valor de 30% do total de recursos destinados à aquisição de gêneros alimentícios pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal, para produtos da agricultura familiar e suas organizações (BRASIL, 2015). Tornando, a partir de 2016, obrigatória essa modalidade de compra por todas as instituições federais, sejam elas universidades, hospitais ou unidades militares.

As universidades como representantes de IFES contam com RUs, sendo, portanto, equipamentos públicos executores do PAA-CI. Os RUs além de ser um espaço de prática do DHAA, fazem parte do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) que visa à permanência de estudantes em situação de vulnerabilidade social e econômica na universidade até a conclusão da graduação de ensino superior. A partir do PNAES, há a disponibilização de recursos financeiros para subsidiar moradia estudantil, alimentação, transporte, saúde, cultura, entre outros, os quais devem ser monitorados e administrados pelas próprias universidades



(BRASIL, 2007). Ou seja, como parte deste programa, os RUs ao oferecerem, diariamente, um número expressivo de refeições à comunidade acadêmica, podem ser considerados um dos principais equipamentos públicos para promoção de SAN e dietas sustentáveis no país, por meio da oferta de refeições saudáveis aos estudantes universitários.

Entretanto, tem-se que ponderar a baixa frequência de análise e menção do PNAES como uma política promotora de SAN no país. Cruz, Matte e Schneider (2016) complementam que ainda há poucos estudos que avaliem as universidades brasileiras como estratégias de abastecimento alimentar e conexão entre consumidores e produtores, bem como sobre o papel do Estado na promoção de mudanças no setor agroalimentar. Por outro lado, os estudos nessa área em universidades internacionais são mais expressivos.

No Brasil, há mais de 130 universidades estaduais e federais, demandando alimentos regularmente, o que as tornam fortes no mercado institucional perante o PAA-CI (MARTINELLI *et al.*, 2015). No entanto, alguns estudos (ASSIS, 2016; GIOMBELLI, 2018; OLIVEIRA, 2017; PAULA, 2016; SALGADO, 2016) apontam dificuldades na execução da modalidade Compra Institucional, tais como: desencontro entre oferta (agricultores familiares) e demanda (RUs) de alimentos, insuficiência no processo de logística da agricultura familiar, gestão terceirizada dos RUs, entre outros.

Na lógica da construção de novos mercados para a agricultura familiar, o PAA-CI busca fortalecer os circuitos locais e regionais e as redes de comercialização e abrem novas possibilidades de mercados a estes agricultores (CRUZ; MATTE; SCHNEIDER, 2016; MENEZES; PORTO; GRISA, 2015), bem como tem desafiado a agricultura familiar a mudanças importantes, pois incentivam a produção de alimentos característicos dos hábitos alimentares locais, provocando a restauração da diversificação produtiva, valorizando produtos locais que não eram reconhecidos como produtos de valor comercial (GRISA *et al.*, 2011).

Antes de concluir esta seção, faz-se necessário destacar a complementariedade existente entre os conceitos de dietas sustentáveis e SAN, uma vez que ambos visam à promoção de um sistema agroalimentar ambientalmente sustentável, econômico e socialmente justo e nutricionalmente adequado. Isto é, as políticas públicas promotoras de SAN estão, em consequência, favorecendo dietas mais sustentáveis. Por exemplo, o PAA-CI é capaz de abrir novos mercados aos agricultores familiares, minimizando desigualdades sociais, incrementando rendas e respeitando as culturas alimentares, assim fortalecendo o desenvolvimento das dimensões econômica e social das dietas sustentáveis.

Além disso, o Programa também contribui com as dimensões ambiental e nutricional ao incentivar a produção e consumo de alimentos saudáveis, em condições livres de fertilizantes e pesticidas químicos e preservação da biodiversidade. E, ao mesmo tempo, fomenta o macro desafio do II PLANSAN (promoção de sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis).

Em vista disso, instituições públicas que trabalhem com alimentação podem cumprir um papel social com a saúde pública ecológica. Assim sendo, os RUs possuem o desafio de atuar na reflexão e recriação das práticas de trabalho, no intuito de encorajar a aproximação das relações entre produção e consumo de alimentos, bem como de reverter tendências dominantes no sistema agroalimentar e saúde coletiva.

As práticas de trabalho são desenvolvidas por atores sociais que, neste caso, são os agricultores familiares, bem como lideranças de suas cooperativas e gestores e nutricionistas da universidade. Portanto, cada um pode desempenhar papéis distintos tanto nos processos de implementação e execução do PAA-CI, quanto na promoção de dietas sustentáveis no âmbito dos RUs.

### 2.3 PERSPECTIVA ORIENTADA AO ATOR

O sistema agroalimentar possui uma diversidade de estruturas e atores envolvidos, os quais se entremeiam em mais uma miríade de formas, comportamentos, aspirações e interesses. Esta teia é responsável por todas as mudanças que ocorreram neste sistema, e continuam a acontecer e, por esta heterogeneidade, há certa dificuldade em encontrar uma teoria que englobe todos esses fatores (HOLLOWAY *et al.*, 2007; LONG, 2007; PLOEG, RENTING, 2004). Por isso, a escolha da abordagem teórica a ser utilizada para atender aos objetivos propostos nesta pesquisa e interpretar apropriadamente os dados empíricos é importante, a fim de não simplificar as explicações e compreensões sobre o tema, que se revela complexo.

A verificação de mudanças nos processos e práticas dos RUs por meio do PAA-CI que se relaciona com novos conceitos sobre alimentação (dietas sustentáveis) leva a refletir sobre as motivações e o papel dos atores nesse sistema. Pois, para Long (2007), as mudanças estruturais não devem ser analisadas somente pela ótica dos determinantes externos, em razão delas se introduzirem nos modos de vidas dos indivíduos e grupos envolvidos, do mesmo modo que são mediadas e transformadas por estes mesmos atores e suas estruturas.

Para o mesmo autor, sempre houve, na sociologia do desenvolvimento, um contraponto às teorias estruturalistas quando utilizadas unicamente como meio de análise. Ou seja, para

entender as mudanças sociais deve-se trabalhar com uma proposta mais dinâmica que enfoque a interação e determinação mútua dos fatores e relações internos e externos, bem como reconheça o papel central desempenhado pela ação humana. Esta teoria recebe o nome de Perspectiva Orientada ao Ator (POA) e tem como principal representante o pesquisador Norman Long, seguido por Jan Douwe Van der Ploeg e Alberto Arce (GONZÁLEZ, PEREIRA, DAL SOGLIO, 2014). Para eles, a POA almeja encontrar espaço para uma multiplicidade de racionalidades, desejos, capacidades e práticas, incluindo, os envolvidos com diversos modos de instrumentalismo. Desse modo, as mudanças só podem ser avaliadas em um contexto único e dependerá de uma diversidade de componentes interconectados de recursos sociais, culturais e técnicos.

Isto é, a oposição às teorias estruturalistas se deve porque estas defendem que as mudanças sociais ocorrem somente de forma centralizada e autoritária. Assim, Long (1992) justifica que o poder de mudança está pulverizado por toda sociedade, logo os atores sociais são participantes ativos nas mudanças, processando informações e estratégias em suas negociações com outros atores e instituições locais ou externos. O autor argumenta, ainda, que os atores possuem comportamentos inovadores que interferem nos processos de mobilização e construção de redes sociais, bem como nos processos decisórios, provocando mudanças institucionais.

Nesta perspectiva, a proposta é entender, do ponto de vista do próprio ator, como ele se comporta e age perante os processos externos que influenciam e se relacionam com seus próprios processos internos. Em outras palavras, a POA não desconsidera as estruturas, apenas reconhece e assume o poder de agência dos atores, os quais intervêm nos processos e não apenas recebem as modificações.

A agência dos atores é a noção central no enfoque do ator social e é utilizada para conciliar a perspectiva estruturalista com a POA. Portanto, Long (2007, p. 48) confere à teoria estruturalista, o conceito de **agência**:

Em geral, a noção de agência atribui ao ator individual a capacidade de processar a experiência social e desenhar maneiras de lidar com a vida, ainda abaixo de formas mais extremas de coerção. Dentro dos limites de informação, incerteza e outras restrições [...], os atores sociais possuem ‘capacidade de saber’ e ‘capacidade de atuar’. (LONG, 2007, p. 48, tradução nossa).

Desta maneira, a agência é reconhecida quando ações particulares produzem diferenças em um estado pré-existente ou no curso de eventos. No entanto, a agência depende crucialmente do surgimento de uma rede de atores que chegam a ser parcialmente, ainda que quase nunca

por completo, envolvidos no “projeto” de alguma outra pessoa (LONG, 2007). Por conseguinte, a condição de ator é definida pela sua capacidade de agência que, por sua vez, é estabelecida pela sua “condição de agente”, entendida como a capacidade de saber e agir (GONZÁLEZ, PEREIRA, DAL SOGLIO, 2014). Portanto, “a agência, então, implica a geração e uso ou manipulação de redes de relações sociais e canalização de elementos específicos [...] através de pontos nodais de interpretação e interação.” (LONG, 2007, p. 50, tradução nossa).

Compreender a ação dos atores nas mais diversas situações exige conhecer o patamar onde eles estão inseridos e os recursos que possuem. Para isto, a POA faz uso de três conceitos: campos, domínios e arenas sociais, os quais permitem capturar os encadeamentos nos espaços sociais (GONZÁLEZ, PEREIRA, DAL SOGLIO, 2014; LONG, 2007).

Segundo o iniciador da POA, a concepção de **campo social** compreende um cenário de espaços abertos, com uma paisagem irregular e limites mal definidos, repleto de diferentes elementos configurados a partir de princípios coletivos, cooperativos ou competitivos, intervenções humanas e não-humanas no âmbito local ou global (LONG, 2007). Uma vez que o campo social determina o cenário em que ocorrem as mudanças sociais, são as noções de domínio e arena que possibilitam a análise dos processos que cercam e afetam o campo social como, por exemplo, o ordenamento, regulação e disputa de valores sociais, relações, utilização de recursos, autoridade e poder (LONG, 2007).

O conceito de **domínio social** é utilizado para

[...] identificar áreas da vida social que estão organizadas por referência a um núcleo central ou um grupo de valores que, ainda quando não são percebidos exatamente da mesma maneira por todos os envolvidos, são – sem dúvida – reconhecidos como um local de certas regras, normas e valores que implicam em um nível de compromisso social. (LONG, 2007, p. 124).

Na prática, os domínios sociais são importantes para compreender como funcionam os ordenamentos sociais e para analisar como se criam e definem as fronteiras sociais e simbólicas. Logo, os valores e interesses relacionados com domínios particulares são visíveis e definidos nos pontos onde os domínios se chocam ou entram em conflito. Por outro lado, as **arenas sociais** são estes espaços sociais e espaciais onde os atores se enfrentam, se mobilizam e desdobram meios culturais discursivos e outros para conquistar resultados específicos, quiçá incluindo somente permanecer no “jogo” (LONG, 2007).

Destes processos desenvolvidos pelas arenas, surge, ainda, o conceito de **interface** que remete a um encontro ou contato entre atores com diferentes interesses, recursos, poderes, visões do mundo e repertórios culturais, cuja relevância se dá na compreensão de problemas de

heterogeneidade social, de diversidade cultural e conflitos de interesses associados aos processos que envolvem intervenções externas (LONG, 2007).

No contexto de políticas públicas, a POA possibilita, então, identificar e analisar mudanças de circunstâncias no processo de desenvolvimento e implementação de uma política, buscando conhecer as interfaces dos domínios em diferentes campos sociais que contribuíram para progresso ou estagnação das mudanças. Alguns estudos que realizaram essa correspondência mais voltada às políticas públicas para produção e comercialização de alimentos produzidos pela agricultura familiar, como em Atiyel (2016), Triches (2010), Rodriguez e Conterato (2016), Triches e Kilian (2016), confirmam que a POA contribui para o estudo de conflitos que envolvem políticas públicas, ao possibilitar a compreensão da arena e do jogo de forças envolvido. Consequentemente, auxilia na reflexão sobre as ações de intervenção governamental e na orientação de políticas públicas de desenvolvimento da agricultura familiar.

Isto é, para o objeto deste trabalho, o conceito de **interface** será importante para compreender quais e como os **domínios** (conhecimentos, normas e regras) se relacionaram e interferiram no **campo social** (compras públicas na UFRGS) de modo a permitir a execução do PAA-CI.

### 3 CAMINHOS METODOLÓGICOS

Este terceiro capítulo versa a respeito dos procedimentos metodológicos aplicados na realização da pesquisa, incluindo informações como caracterização e cenário do estudo, coleta e análise de dados e aspectos éticos.

#### 3.1 CARACTERIZAÇÃO DO ESTUDO

A presente pesquisa tratou-se de um estudo multi-métodos, realizado em duas fases, respectivamente, fazendo uso da abordagem quantitativa, com desenho transversal, e qualitativa, através da análise temática proposta por Minayo e Minayo-Gómez (2003) e da perspectiva orientada ao ator proposta por Long (2007).

### 3.2 CENÁRIO DO ESTUDO

A pesquisa inseriu-se em um estudo de caso mais aprofundado vinculado a uma pesquisa maior, contemplada pelo Edital CNPq/MCTIC nº 016/2017<sup>2</sup>. O estudo de caso foi realizado na UFRGS, que é uma das principais IFES executoras do PAA-CI no país.

A execução desse Programa abastece os seis RUs da UFRGS, que estão distribuídos entre os *campi* da cidade de Porto Alegre. Considerando, então, a recente vigência do Decreto nº 8.473/2015, o período analisado, neste trabalho, compreende os anos de 2016 e 2017.

### 3.3 COLETA DE DADOS

A primeira fase da pesquisa voltou-se à coleta dos dados quantitativos, a fim de atender ao primeiro objetivo específico, referente ao diagnóstico dos dois primeiros anos de implementação do PAA-CI na UFRGS e, parte do terceiro, ao identificar oportunidades e desafios do PAA-CI na promoção de dietas sustentáveis, tomando como base suas dimensões ambiental, econômica, nutricional e social. Para responder ao primeiro, foi realizado um levantamento de documentos oficiais tais como editais de compra de alimentos da agricultura familiar e seus respectivos resultados e contratos firmados, conforme sintetizado no Quadro 1. E ainda, foi aplicado um questionário semiaberto (APÊNDICE A) à gestora de compras de alimentos dos RUs, solicitando informações como, por exemplo, modalidades de compras de alimentos executadas, tipo de alimentos e quantidades adquiridas da agricultura familiar, número de cooperativas e famílias envolvidas, bem como o volume financeiro movimentado.

**Quadro 1 - Síntese das técnicas e instrumentos utilizados para a coleta de dados**

Objetivos específicos	Dimensões das dietas sustentáveis	Técnicas de coleta de dados	Instrumentos de pesquisa
Realizar um diagnóstico e acompanhamento dos primeiros anos da implementação do Decreto nº 8.473/2015 na Universidade Federal do Rio Grande do Sul, verificando processos de compras e contratação, número de agricultores e cooperativas participantes, recursos investidos, gêneros alimentícios adquiridos e respectivas quantidades.	-	Pesquisa documental.	Documentos como editais de aquisição de alimentos, contratos de alimentos e relatórios de compra.

<sup>2</sup> Projeto intitulado COMPRAS PÚBLICAS E CIRCUITOS CURTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR: A PROMOÇÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL POR MEIO DO ABASTECIMENTO ALTERNATIVO NO SUL DO BRASIL E COLÔMBIA. O projeto é coordenado por professora da Universidade da Federal da Fronteira Sul (UFFS) – (Profª Drª Rozane Márcia Triches), com a participação de pesquisadoras dos três Estados da Região Sul, incluindo a autora da pesquisa aqui apresentada.

<b>Objetivos específicos</b>	<b>Dimensões das dietas sustentáveis</b>	<b>Técnicas de coleta de dados</b>	<b>Instrumentos de pesquisa</b>
Analisar o papel dos atores na construção desse processo de compra de alimentos via modalidade Compra Institucional, do Programa de Aquisição de Alimentos, na Universidade Federal do Rio Grande do Sul.	-	Entrevista.	Roteiro semiestruturado.
Identificar oportunidades e desafios da modalidade Compra Institucional, do Programa de Aquisição de Alimentos, para a promoção de dietas sustentáveis nos Restaurantes Universitários da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, nas etapas de produção e aquisição dos alimentos, tomando como base as dimensões ambiental, econômica, nutricional e social.	Dimensão Ambiental	Entrevista e pesquisa documental.	Roteiro semiestruturado, questionário com questões fechadas e documentos como os cardápios dos RUs.
	Dimensão Econômica	Entrevista.	Roteiro semiestruturado.
	Dimensão Nutricional	Entrevista e pesquisa documental.	Roteiro semiestruturado e documento como os cardápios e contratos de alimentos.
	Dimensão Social	Entrevista e pesquisa documental.	Roteiro semiestruturado e documento como os contratos de alimentos.

Fonte: Barroso (2019).

Por fim, para dar conta dos dados quantitativos do terceiro objetivo específico, buscaram-se os cardápios dos RUs do mês de junho dos anos de 2016 e 2017, haja vista este ser o mês onde as contratações estão ocorrendo com maior normalidade. Destes, foram reunidos dados que compõem as categorias definidas de análise, tais como: grupo de alimentos, conforme classificação do Guia Alimentar para a População Brasileira; perfil de fornecedor; modalidade de aquisição; origem de produção; modo de produção; e, respeito à sazonalidade (Quadro 2).

Na segunda fase, foram coletados dados qualitativos, através de entrevistas semiestruturadas (APÊNDICES B e C), com perguntas norteadoras, e de observação participante nos processos de gestão. As entrevistas realizaram-se com atores envolvidos no PAA-CI da UFRGS (agricultores familiares, representantes de cooperativas e representantes da gestão da universidade – gestores e nutricionistas), visando ao atendimento do segundo e terceiro objetivo específico deste estudo. Portanto, para analisar o papel dos atores na construção desse processo, investigou-se a motivação da compra de alimentos por esta modalidade, bem como facilidades, desafios, ações para superação dos desafios, atores chaves, entre outras informações afins. Por outro lado, para satisfazer o terceiro objetivo, exploraram-se questões sobre a percepção de diferencial nos alimentos da agricultura familiar e de resultados (positivos e negativos) em cada uma das dimensões, mudanças nas práticas de trabalho nos RUs, relações de trabalho e impactos econômicos e sociais nas famílias e

cooperativas, preços praticados, diversidade produtiva, métodos e manejos de produção de alimentos, etc.

No total, realizaram-se 16 entrevistas, sendo elas encerradas quando as falas atingiram o ponto de saturação. Assim, entrevistaram-se: um gestor administrativo da PRAE; duas nutricionistas dos RUs; sete presidentes de cooperativas de agricultores familiares; e, seis agricultores familiares. Os critérios de seleção dos entrevistados foram:

- a) tempo no cargo, para o gestor da PRAE, a fim de obter o maior número de informações sobre a implementação e execução do PAA-CI;
- b) proximidade dos entrevistadores, para as nutricionistas e cooperativas;
- c) indicação das cooperativas, para os agricultores familiares.

### 3.4 ANÁLISE DE DADOS

Os dados quantitativos passaram por análise descritiva, com frequências absolutas e relativas. Enquanto que os dados qualitativos foram submetidos à análise temática proposta por Minayo e Minayo-Gómez (2003), utilizando a técnica de análise de conteúdo, e pela técnica da perspectiva orientada ao ator, proposta por Long (2007).

Minayo (1996, p. 209) afirma que “fazer uma análise temática consiste em descobrir os núcleos de sentido que compõem uma combinação cuja presença ou frequência signifiquem alguma coisa para o objetivo analítico visado”. Assim, as entrevistas foram transcritas livremente e, após, inseridas no software NVivo 11® para análise, a qual passou por três etapas: a pré-analítica, a de exploração do material e a de tratamento dos resultados obtidos e interpretação. Ou seja, na primeira etapa, organizou-se o material e criaram-se indicadores que pudessem levar à análise final. Em seguida, esse material foi submetido a um estudo aprofundado, orientado pelos objetivos da pesquisa e pelo referencial teórico da POA, agregando os dados em categorias. Na terceira etapa, estas categorias foram associadas com os materiais empíricos, de modo a se refletir e estabelecer relações entre os dados, as categoriais (Quadro 2) e as ideias empíricas.

Por último, pretendendo manter a integridade da análise do sistema agroalimentar sob o viés do PAA-CI na promoção das dietas sustentáveis, proposta no terceiro objetivo específico, os resultados foram ordenados, no capítulo 5, de forma a respeitar as duas etapas analisadas neste sistema: produção e aquisição. Cada etapa está simbolizada, respectivamente, pelos seguintes atores sociais:



- a) agricultores familiares e representantes de cooperativas;
- b) gestores e nutricionistas.

Assim, as dimensões das dietas sustentáveis foram investigadas, conforme os instrumentos utilizados na fase de coleta de dados, em todas as etapas do sistema para identificar se há sobressaliência ou não de diferente(s) dimensão(ões) em diferentes etapas e se as dietas sustentáveis são promovidas integralmente em um sistema agroalimentar fechado como o dos RUs.

### 3.5 ASPECTOS ÉTICOS

O estudo atendeu às normas éticas em pesquisa com seres humanos em vigor no Brasil – Resolução nº 466/2012, e foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFRGS, através do parecer de número 2.622.754/2018. Os participantes foram informados sobre os objetivos da pesquisa e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), autorizando a utilização das entrevistas para fins acadêmicos em registro de anonimato.

A autora deste trabalho atua na UFRGS como diretora da Divisão de Alimentação, sendo responsável pela gestão dos RUs. Portanto, as entrevistas realizadas com atores da UFRGS foram realizadas por sua professora orientadora, a fim de deixá-los confortáveis para expressarem suas opiniões e evitar constrangimentos ou conflitos de interesse.

**Quadro 2 - Síntese das categorias utilizadas para a análise de dados**

<b>Objetivos específicos</b>	<b>Dimensões das dietas sustentáveis</b>	<b>Categorias <i>à priori</i></b>
Analisar o papel dos atores na construção desse processo de compra de alimentos, via modalidade Compra Institucional, do Programa de Aquisição de Alimentos, na Universidade Federal do Rio Grande do Sul.	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desenvolvimento do processo;</li> <li>• Atuação dos diferentes atores;</li> <li>• Atores chaves;</li> <li>• Motivações;</li> <li>• Facilidades e desafios;</li> <li>• Ações para superação dos desafios.</li> </ul>
Identificar oportunidades e desafios da modalidade Compra Institucional, do Programa de Aquisição de Alimentos, para a promoção de dietas sustentáveis nos Restaurantes Universitários da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, nas etapas de produção e aquisição dos alimentos, tomando como base as dimensões ambiental, econômica, nutricional e social.	Dimensão Ambiental	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Origem de produção;</li> <li>• Modo de produção;</li> <li>• Controle de pragas;</li> <li>• Respeito à sazonalidade;</li> <li>• Diversidade;</li> <li>• Percepção de diferencial dos alimentos;</li> <li>• Motivações;</li> <li>• Resultados (positivos e negativos).</li> </ul>
	Dimensão Econômica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desenvolvimento econômico;</li> <li>• Preço justo;</li> </ul>

Objetivos específicos	Dimensões das dietas sustentáveis	Categorias <i>à priori</i>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Renda;</li> <li>• Motivações;</li> <li>• Resultados (positivos e negativos).</li> </ul>
	Dimensão Nutricional	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grupo de alimentos;</li> <li>• Modo de produção;</li> <li>• Respeito à sazonalidade;</li> <li>• Percepção de qualidade dos alimentos;</li> <li>• Motivações;</li> <li>• Resultados (positivos e negativos).</li> </ul>
	Dimensão Social	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Participação dos jovens no campo;</li> <li>• Igualdade de gênero;</li> <li>• Modalidade de aquisição;</li> <li>• Perfil de fornecedor;</li> <li>• Motivações;</li> <li>• Resultados (positivos e negativos).</li> </ul>

Fonte: Barroso (2019).

#### 4 “TRABALHO DE FORMIGUINHA”: A MODALIDADE COMPRA INSTITUCIONAL DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS NA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL

O Decreto nº 8.473/2015, referente à modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos, que estabelece o valor de, no mínimo, 30% do total de recursos destinados à aquisição de gêneros alimentícios pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal, para aquisição de produtos da agricultura familiar e suas organizações, passou a vigorar em primeiro de janeiro de 2016 (BRASIL, 2015). Partindo deste marco, a primeira parte deste capítulo discorre sobre o **diagnóstico e acompanhamento dos primeiros anos (2016 e 2017) da sua implementação na UFRGS**, enquanto a segunda parte atende ao objetivo de **analisar o papel dos atores na construção desse processo**.

##### 4.1 A EXECUÇÃO DO PAA-CI

A modalidade CI do PAA vigora desde 2012, no entanto foi somente após a obrigatoriedade de aquisição mínima de alimentos da agricultura familiar que os Restaurantes Universitários da UFRGS se organizaram para trabalhar com alimentos oriundos da agricultura familiar. Por outro lado, algumas universidades federais já haviam aderido ao PAA-CI, quando a adesão ainda era facultativa, como é o caso das Universidades Federais: do Paraná (UFPR), de Santa Maria (UFSM), de Viçosa (UFV) e de Pelotas (UFPel) (ASSIS, 2016).

Na UFRGS, havia uma sensibilização da gestão para aderir ao Programa antes de 2016, assim a mesma já vinha estabelecendo contatos com cooperativas e tentativas de realizar aquisições de alimentos diretamente de agricultores familiares. Esse interesse prévio permitiu que a compra de alimentos, por meio do PAA-CI, ocorresse no mês de março do primeiro ano de vigência da exigência legal.

Em relação aos processos de compras, a UFRGS aderiu desde o início às chamadas públicas, seguindo o regramento do PAA-CI. Neste sentido, um dado importante a ser considerado é que os RUs da UFRGS eram gerenciados pela própria instituição e, no período analisado, não se utilizou a contratação de serviços de empresas terceirizadas. Os editais das chamadas públicas lançados nos dois primeiros anos de implementação do PAA-CI na UFRGS estão apresentados na Tabela 1, considerando o ano de lançamento dos editais, o período em que seriam consumidos os alimentos, o número de cooperativas participantes, o número de

cooperativas que foram efetivamente contratadas e o número de famílias envolvidas especificamente nestes contratos.

**Tabela 1 - Editais de chamadas públicas para aquisição de alimentos via PAA-CI, na UFRGS**

Edital	Ano de lançamento	Gêneros alimentícios	Período de consumo	Cooperativas participantes	Cooperativas contratadas	Famílias envolvidas
1	2016	Carne suína	2016	1	1	46
2	2016	Frutas e vegetais	2016	3	2	26
3	2016	Carne de frango	2016	-	-	-
4	2016	Carne de frango	2016	-	-	-
5	2016	Carne bovina e suína	2017	1	1	303
6	2016	Cuca <sup>3</sup>	2017	2	1	1
7	2016	Frutas e vegetais	2017	6	3	105
8	2017	Arroz, geleia e suco de frutas orgânicos, iogurte	2017- 2018	8	4	46
9	2017	Leite UHT	2017-2018	1	1	9
10	2017	Frutas, vegetais e ovos	2017-2018	4	3	29

Fonte: Barroso (2019).

Em 2016, foram realizadas quatro chamadas públicas para abastecer os RUs com editais de carne suína, carne de frango, frutas e vegetais. Já, em 2017, as chamadas públicas totalizaram seis processos, sendo que os contratos resultantes de três deles possuíram vigência até metade ou final do ano seguinte. Salienta-se que, no primeiro ano, dois processos restaram desertos (carne de frango), pois não houve agricultores familiares e/ou suas cooperativas interessadas.

As chamadas públicas lançadas, nas quatro universidades pioneiras, não ultrapassaram três editais ao longo dos cinco anos (2012 – 2016) analisados por Assis (2016). Salientando que, em 2016, estas universidades não lançaram editais de chamada pública, em contraposição à obrigatoriedade de execução do PAA-CI a partir deste ano. Por outro lado, a UFRGS qualificou sua adesão ao Programa, publicando dez editais de chamadas públicas nos dois primeiros anos (2016 e 2017). Essa discrepância de atuação das universidades no Programa parece ser algo interessante de ser discutido, identificando os fatores que estimularam a execução antes da obrigatoriedade e cessaram após a exigência, bem como os incentivos para a crescente inserção da UFRGS nessa modalidade de compra.

Um estudo similar analisou as chamadas públicas realizadas entre os anos de 2012 e 2015 em uma universidade federal. Observou-se que sua execução do PAA-CI, nesse período, assemelhou-se aos casos de dois processos desertos na UFRGS, uma vez que mais da metade

<sup>3</sup> Alimento típico do estado do Rio Grande do Sul, semelhante a um bolo.

dos itens demandados nas chamadas públicas não receberam propostas de venda (PAULA, 2016).

Ainda na Tabela 1, tem-se o número de participantes efetivamente envolvidos em produzir e fornecer alimentos à UFRGS. Nota-se que o número de cooperativas de agricultores familiares participantes dos processos de chamada pública foi aumentando a cada edital. Em um dos editais lançados em 2017, chegou-se a ter 8 cooperativas participando. Vale frisar que nem todas ofertaram todos os alimentos demandados no processo, pois elas podem propor sua venda apenas para um ou outro alimento. Neste caso, metade das cooperativas foi contratada pela UFRGS, demonstrando uma participação diversificada de famílias e cooperativas do estado do Rio Grande do Sul.

Considerando o período de consumo dos alimentos contratados, houve, em 2016, a contratação de três diferentes cooperativas, envolvendo 72 agricultores familiares no fornecimento de alimentos para os RUs. Já, no ano seguinte, o panorama se modificou, triplicando o número de cooperativas de agricultores familiares contratadas pela Universidade. Ou seja, em 2017, por meio de treze contratos, nove diferentes cooperativas foram inseridas neste mercado e 493 agricultores familiares participaram diretamente da produção e fornecimento de alimentos para a Universidade.

No trabalho de Paula (2016), identificou-se que o número de cooperativas beneficiadas foi cerca de 30% menor em um período duas vezes maior, do que no PAA-CI executado pela UFRGS. Uma das causas pode ser a baixa demanda inicial por parte da universidade, seguida da baixa oferta de alimentos em relação à demanda crescente dos anos seguintes. Considerando que o número de refeições produzidas diariamente nos RUs era similar entre a referida universidade (12 mil refeições) e a UFRGS (11 mil refeições), o volume de alimentos adquiridos provavelmente também é semelhante.

O fato dos participantes serem cooperativas e não agricultores familiares individuais tem origem, principalmente, na viabilidade de acesso e oferta ao mercado institucional. Todos os agricultores familiares entrevistados nesta pesquisa referiram ser parte de uma cooperativa, em virtude de, sozinhos, não possuírem quantidades suficientes dos alimentos demandados pelas instituições, além de terem dificuldades, ou até mesmo impossibilidade, de realizar as entregas dos alimentos.

Os autores Conceição, Escher e Campagnollo (2016) e Torres, Krause e Martinewski (2016) estudaram sobre a formação de duas cooperativas. Ambas se formaram com o intuito de atender aos interesses e necessidades dos agricultores familiares, sejam eles comerciais ou não,

bem como ser uma parceria estratégica para acessar mercados institucionais como o PAA-CI. Logo, constata-se que o cooperativismo pode ser uma alternativa, em casos semelhantes, possibilitando aos agricultores o escoamento de sua produção e, conseqüentemente, uma fonte de renda.

Na Tabela 2, demonstra-se o resultado financeiro da execução do PAA-CI na UFRGS nos dois primeiros anos. A aquisição de alimentos via PAA-CI, em 2016, representou 9,2% do total de recursos investidos na compra de gêneros alimentícios, não atendendo ao Decreto nº 8.473/2015. Em compensação, no ano de 2017, a Universidade ultrapassou a meta governamental, adquirindo um montante de R\$ 4.724.966,14, que representou quase 50% do valor total da aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar.

**Tabela 2 - Resultado financeiro da execução do PAA-CI na UFRGS**

<b>Ano</b>	<b>Total de aquisição de alimentos</b>	<b>Aquisição de alimentos da agricultura familiar</b>	<b>Representatividade do total de aquisição de alimentos</b>
2016	R\$ 9.927.458,93	R\$ 885.330,10	9,2%
2017	R\$ 9.789.217,51	R\$ 4.724.966,14	48,2%

Fonte: Barroso (2019).

O estudo de Assis (2016) aborda os dados de quatro universidades com base no planejamento de compra de alimentos, via PAA-CI, ou seja, no “recurso disponibilizado” para a realização das chamadas públicas e não no recurso utilizado. Para efeitos comparativos, utilizou-se o somatório do planejamento das referidas universidades, que representou R\$ 5.463.165,26, enquanto que o valor de fato executado na UFRGS, em metade do tempo, foi superior, perfazendo R\$ 5.610.296,24.

Salienta-se, ainda, que os dados financeiros são referentes a períodos distintos. Na UFRGS, o recurso compreende os anos de 2016 e 2017 e nas demais universidades, o período de 2012 a 2016. Além disso, o total de refeições produzidas diariamente na UFRGS é de 11 mil, em detrimento do total das demais, que juntas alcançaram 29 mil (ASSIS, 2016). Embora as informações utilizadas estejam desconectadas no período temporal, há uma significativa diferença entre o volume de refeições ofertadas nos RUs, demonstrando uma desproporcionalidade na execução do PAA-CI, em razão da pequena participação das outras universidades. Ademais, o recurso efetivamente investido pelas universidades pode ter sido ainda menor, uma vez que o autor discorreu apenas sobre dados financeiros planejados pelas IFES.

Em trabalhos referentes à UFV, estado de Minas Gerais, também se observa um tímido desenvolvimento do PAA-CI, considerando os anos de 2013 e 2015, prévios à publicação do Decreto. A UFV adquiriu cerca de 10 toneladas de alimentos de origem vegetal (banana, tangerina, moranga, feijões e café), somando R\$ 52.010,00, cerca de 2% do total de recursos investidos na compra de gêneros alimentícios (SALGADO, 2016).

No estado do Paraná, as três universidades federais analisadas por Giombelli (2018) possuíam uma realidade distante de cumprir o Decreto. A autora discute que uma das causas pode ser a forma de gestão dos RUs, uma vez que grande parte das universidades transfere essa responsabilidade para empresas terceirizadas. Embora, este seja um ponto crucial de diferenciação da UFRGS, no período em análise nesse estudo, a autora argumenta que os próprios gestores das universidades não se esforçaram em exigir que as empresas terceirizadas realizassem a compra de alimentos da agricultura familiar. Além disso, o estado do Paraná ainda possui alguns RUs sob a gestão da universidade, os quais também não alcançam a meta estipulada pelo Decreto.

Também é relatado que uma das universidades federais paranaenses exigiu, através do contrato, que a empresa terceirizada adquirisse alimentos da agricultura familiar como prioridade, porém não delimitou quantidades ou percentuais, nem mencionou o Decreto. No ano de 2016, a empresa terceirizada destinou pouco mais de R\$ 7.000,00 para compra de frutas e vegetais da agricultura familiar. Por outro lado, no ano seguinte, esse valor reduziu para R\$ 4.900,00. Já, em outra universidade, a empresa terceirizada adquiriu alimentos da agricultura familiar por conta própria, no ano de 2016, perfazendo o valor de R\$ 12.893,60. Conforme relato das empresas terceirizadas, o principal motivo das compras não serem maiores foi o custo mais elevado se comparado ao restante do mercado (GIOMBELLI, 2018).

Em contrapartida, a UFRGS não identificou diferenças de valores nos alimentos oriundos da agricultura familiar, segundo informou o gestor administrativo. Os dados da Tabela 2 sugerem isto, considerando que, em 2017, o percentual destinado a alimentos da agricultura familiar foi bastante superior a 2016, não havendo acréscimo de recursos para cobrir a mesma demanda de alimentos.

Na Tabela 3, é possível verificar a diversidade dos gêneros alimentícios, bem como o crescimento da quantidade de alguns alimentos adquiridos. Nota-se que nos dois primeiros anos de execução do Programa, compraram-se cerca de 250 toneladas de frutas, vegetais e ovos, 198 toneladas de carnes suína e bovina, 131 toneladas de arroz branco e integral e 23 mil litros de leite, iogurte e suco de frutas orgânico.

Embora as frutas, vegetais e ovos se sobressaíam na quantidade adquirida, as carnes despontam sob o ponto de vista financeiro em virtude do alto valor agregado deste alimento. No período analisado, o valor investido em frutas, vegetais e ovos foi de R\$ 709.567,82, enquanto as carnes representaram R\$ 4.487.284,75. Ou seja, quase 80% do valor total destinado à agricultura familiar em ambos os anos. Esses dados sinalizam que, além de produtos de origem vegetal (considerando somente a quantidade), a agricultura familiar possui uma grande capacidade produtiva de alimentos cárneos e lácteos.

**Tabela 3 - Quantidade de alimentos adquiridos por ano via PAA-CI e valores executados**

Ano	Gêneros alimentícios	Quantidade adquirida	Representatividade da compra via PAA-CI no total das compras de cada gênero	Valor de aquisição
2016	Carne suína	40.358 kg	100 %	R\$ 704.720,30
2016	Frutas e vegetais	72.773 kg 21.372 uni	16 % 9 %	R\$ 180.609,80
2017	Carne bovina, carne suína	110.792 kg 47.100 kg	85 % 100 %	R\$ 3.782.564,45
2017	Cuca	908 uni	100 %	R\$ 5.766,00
2017	Frutas, vegetais e ovos	152.658 kg 60.341 uni	33 % 23 %	R\$ 528.958,02
2017	Arroz branco,	107.500 kg	100 %	R\$ 353.993,43
	arroz integral,	24.080 kg	100 %	
	geleia de frutas orgânica,	264 kg	100 %	
	suco de frutas orgânico,	444 L	100 %	
	iogurte	1.393 L	100 %	
2017	Leite UHT	21.496 L	100 %	R\$ 53.684,24

Fonte: Barroso (2019).

Notas: kg – quilograma; uni – unidade; L – litro.

Considerando a compra de cada um desses gêneros alimentícios, a carne suína adquirida, em ambos os anos, foi na sua totalidade oriunda da compra de agricultores familiares. Enquanto que as frutas, vegetais e ovos tiveram um aumento de um ano para o outro de 16% para 33% e de 9% para 23%, considerando suas unidades de compra: quilogramas e unidades, respectivamente. Além destes, em 2017, a carne bovina foi adquirida em grande parte da agricultura familiar, perfazendo um percentual de 85%. Os demais gêneros alimentícios como arroz branco e integral, cucas, geleias e sucos de frutas orgânicos e leite e iogurte adquiridos – somente em 2017 pelo PAA-CI – corresponderam também a 100% da aquisição destes gêneros.

A aquisição de frutas e vegetais da agricultura familiar, apesar de crescente, foi menor quando comparada às carnes, lácteos e arroz, principalmente. Pois, alguns deles são adquiridos minimamente processados, através de processos licitatórios tradicionais, onde organizações da agricultura familiar não participaram. Esse processamento compreende ações como higienização, descascamento e corte. Ainda assim, algumas cooperativas entrevistadas



sinalizaram a possibilidade de produção deste tipo de alimento, mesmo apontando a necessidade de se reorganizar para tal.

As demandas de alimentos, via PAA-CI, das duas outras universidades federais situadas no estado do Rio Grande do Sul (UFSM e UFPel) também contemplaram, majoritariamente, frutas e vegetais *in natura*, além de produtos lácteos. Enquanto que a UFPR (estado do Paraná) pleiteou, nos primeiros anos, alimentos minimamente processados e/ou processados. No entanto, a UFPR pretendeu adquirir frutas e vegetais também, a partir de 2016, mas os agricultores familiares não concordaram com os critérios postos no edital, o que inviabilizou as aquisições desse gênero alimentício até 2017 (ASSIS, 2016; GIOMBELLI, 2018; PAULA, 2016).

Por fim, ressalta-se a evolução na compra institucional de alimentos da agricultura familiar na UFRGS, o que resultou no reconhecimento do diferencial da experiência da Universidade pelo Ministério do Desenvolvimento Social (MDS) no Simpósio Nacional de Compras de Alimentos da Agricultura Familiar, que divulgou os resultados do Programa em 2017 e as expectativas para 2018. Neste evento, a UFRGS recebeu o prêmio “Destaque 2017”, em virtude de ser a universidade federal do país que, até aquele período (2017), mais tinha adquirido alimentos da agricultura familiar.

A atuação da UFRGS sugere que, embora estas aquisições tenham iniciado em concomitância com a vigência da legislação específica, as motivações da gestão vão muito além do cumprimento do Decreto, principalmente, se considerarmos que este não estabelece penalidades quando não atendido. Assis (2016) também defende que o interesse das instituições é fundamental, uma vez que não há orçamento federal custeando a execução da modalidade.

#### 4.2 A CONTRIBUIÇÃO DOS ATORES NA IMPLEMENTAÇÃO DO PAA-CI

A inclusão de alimentos provenientes da agricultura familiar nos Restaurantes Universitários é resultado de um longo processo, o qual teve êxito somente após a união da exigência legal, por meio do Decreto nº 8.473/2015, e da ação de alguns atores específicos da Universidade e que atuam em prol da agricultura familiar. Para melhor interpretar o desenvolvimento do processo de compras da UFRGS através do PAA-CI, utilizou-se a Perspectiva Orientada ao Ator através de seus conceitos sobre campo social, domínio social, interface e agência, os quais foram elucidados no capítulo anterior.

Neste estudo, os atores entrevistados foram classificados em:

- a) gestor administrativo – representante da Pró-Reitoria de Assuntos de Estudantis, órgão máximo ao qual os RUs estão vinculados;
- b) nutricionista – representante das nutricionistas dos diferentes RUs;
- c) cooperativa de agricultores familiares – representada pelos presidentes das cooperativas que forneceram para os RUs;
- d) agricultores familiares – representados por uma família de cada cooperativa.

Partindo do conceito de campo social como sendo um cenário configurado a partir de princípios e intervenções (LONG, 2001, 2007), este se aplica às compras (públicas) da UFRGS que sofreram interferência de diferentes domínios até resultar na execução do PAA-CI. Essa trajetória foi nomeada, por uma nutricionista, como um “trabalho de formiguinha”, fazendo menção aos diversos atores que trabalharam em conjunto para o sucesso da aquisição de alimentos da agricultura familiar.

O gestor administrativo relatou que, há sete anos, já havia certo interesse da UFRGS na aquisição de alimentos da agricultura familiar, pois a consideram uma prática de responsabilidade social, que propicia, por exemplo, o desenvolvimento local e a melhoria nas condições de vida dos agricultores familiares. A responsabilidade social é um dos valores norteadores da missão da Universidade, qual seja: “Desenvolver educação superior com excelência e **compromisso social**, formando indivíduos, gerando conhecimento filosófico, científico, artístico e tecnológico, capazes de **promover transformações na sociedade.**” (UFRGS, 2016, p. 12. – grifo nosso). Além disso, o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) da Universidade, referente ao período entre os anos 2016 e 2026, ratifica que a responsabilidade social é uma condição intrínseca da responsabilidade institucional, enquanto universidade pública, cujo trabalho se direciona também para a inclusão social e o desenvolvimento econômico, científico e social da população (UFRGS, 2016). Ainda nesta ótica, o gestor administrativo afirma que o PAA-CI possui um viés social muito forte e, quando se aproxima dos agricultores familiares e/ou suas cooperativas, fica evidente a importância desse processo na qualidade das suas vidas.

Embora isto fosse consenso, somente após o surgimento da legislação, as compras de alimentos da agricultura familiar puderam ser efetivadas. Anteriormente, o setor jurídico da Universidade entendia que qualquer aquisição realizada deveria respeitar o arcabouço convencional, através da Lei nº 8.666/1993, cuja aplicação tornava a participação de organizações de agricultores familiares inviável, em virtude dos tipos de documentos exigidos. Somado a isto, o gestor administrativo e as nutricionistas possuíam receio quanto à estabilidade

e capacidade de produção e à logística de entrega de alimentos destes potenciais novos fornecedores, pois o abastecimento dos RUs não poderia ser colocado em risco.

Assim, aconteceu a primeira interface entre o domínio jurídico e o domínio administrativo, que representou um entrave para a implementação do PAA-CI até 2015. Isto é, a legislação que regia as compras públicas (domínio jurídico) era contrária ao compromisso social da UFRGS (domínio administrativo). Além disso, a insegurança das nutricionistas perante os potenciais novos fornecedores (agricultores familiares), também conformava uma interface, enquanto domínio técnico, com o domínio administrativo.

Então, após esses anos de maturação interna da ideia, bem como da promulgação do decreto e do avanço jurídico e estrutural das cooperativas de agricultores familiares, a Universidade realizou as primeiras aquisições de alimentos, via PAA-CI, no começo do ano de 2016. Neste mesmo ano, ocorreram mudanças na Administração Central da UFRGS, refletindo na gestão dos RUs, os quais passaram a contar com uma nova diretora. Esta gestora, a partir dos relatos de diferentes atores, representou o cerne do processo ocorrido dentro da Universidade, como reproduzido pelos atores entrevistados:

E depois com a entrada da nova diretora coincidiu com a legislação que deu base para que isso efetivamente acontecesse. [...] Ela fez toda a pesquisa de capacidade de atendimento, foi atrás de fornecedores, foi atrás de tudo isso e a gente já fez o lançamento naquele primeiro momento, já de um processo bem significativo. (Gestor administrativo).

... é importante ter pessoas como a diretora lá dentro, porque é um trabalho que nem sempre as cooperativas conseguem fazer. [...] mas se tiver gente lá dentro que entende a política da agricultura familiar, que conhece a agricultura familiar, aí é outra coisa, né [...]. (Cooperativa 2).

Para além do impulsionamento do PAA-CI dentro da UFRGS, a diretora dos RUs foi responsável pelo envolvimento e comprometimento de outros atores institucionais, os quais participaram desde o chamamento público até a efetivação do pagamento às cooperativas de agricultores familiares. Ou seja, inseriram-se também atores responsáveis pela elaboração dos contratos, dos cardápios, dos pedidos de compra, do preparo das refeições, entre outros.

[...] a diretora que sempre nos apoiou, também para mostrar pros superiores que precisavam do produto e abrir as portas para chegar nas pessoas para conseguir dar um encaminhamento [...]. (Cooperativa 3).

[...] na figura da direção dos RUs que quer fazer com que aconteça, existe uma coisa um pouco compulsória nos setores. Tipo ‘tu vais fazer’. Ou então, vem assim ‘preciso que tu faça’ [...] Então, não sei se essa questão de ter feito um pouco mais, ficado um pouco mais agregado algumas práticas de trabalho aconteceu de forma natural, se ela

foi um pouco mais compulsória, mas independente do motivo, eu acho que é positivo. (Nutricionista 2).

Diante destes apontamentos sobre o papel exercido pela diretora dos RUs, pode-se identificar a agência da mesma, reconhecida como a capacidade de saber e de agir, segundo a POA (LONG, 2007), pois além de defender a ideia do PAA-CI, a diretora assumiu o papel de intermediária/negociadora entre os grupos envolvidos, inclusive em razão de sua formação técnica como nutricionista. Estes atributos são naturalmente indicados pelos atores entrevistados como nos trechos a seguir:

Eu acho que essa mudança vem e acho que ela acontece quando vêm atores que querem que ela aconteça. Então, assim, chegou uma direção nos RUs que disse ‘não, isso é melhor e nós vamos fazer!’, e aí comprou a briga, abraçou a ideia e fez acontecer! Se tivesse outra pessoa ali, provavelmente, não teria acontecido. (Nutricionista 2).

[...] a diretora tem um papel importante mesmo. [...] ela vai fundo nas possibilidades, nas perspectivas e sempre voltada na qualificação da argumentação, naquilo que ela está propondo, sempre qualificar. E esse papel dela é que fez com que o pessoal da PROPLAN [Pró-Reitoria de Planejamento e Administração] entendesse esse processo, entendesse a importância desse processo, de por que a gente tem que continuar nesse caminho. [...] Mas é isso, ela tem argumentos. Uma coisa é tu se embasar na política, mas tem que ter argumentos técnicos e ela tem. Ela consegue colocar isso, ela consegue apresentar isso tudo e fazer com que as pessoas entendam. (Gestor administrativo).

Este relato do gestor administrativo explicita que a agência da diretora dos RUs foi fundamental no desenvolvimento da interface existente entre os diferentes domínios internos da UFRGS. Por exemplo, para além das normas institucionais como a legislação do PAA-CI, a diretora possuía conhecimentos técnicos que também justificavam e contrapunham o domínio de outros atores da Universidade como administradores do setor de planejamento, pregoeiros e, inclusive, algumas nutricionistas.

Além da diretora dos RUs, dois presidentes de cooperativas também receberam destaque dos entrevistados. Portanto, a partir de agora, a titulação de ambos denomina-se “ator-chave”, em razão da identificação da agência dos mesmos. Os atores-chaves foram capazes de engajar outros atores no processo de implementação e execução do PAA-CI na UFRGS, a fim garantir a efetividade da política. Isto se deu a partir da apreensão da importância da inserção da agricultura familiar nos espaços institucionais e da difusão dessa prática em seus ambientes de trabalho.

A agência desses presidentes permitiu a estruturação e qualificação da agricultura familiar, seja na estabilidade produtiva, seja na logística de entrega dos alimentos. Esse fato

evidenciou-se, por exemplo, no relato de uma cooperativa que diz ter ficado sabendo das chamadas públicas da Universidade através de uma divulgação entre cooperativas; e, também, quando outra cooperativa contou que resolveu o problema de logística de entrega ao “aprender que tem que trabalhar em conjunto e que os caminhões têm que estar sempre cheio e isso só é possível se você tem um volume e diversidade de produtos interessantes.” (Cooperativa 5).

A relevância do cooperativismo para o desenvolvimento e aperfeiçoamento da agricultura familiar como produtora e fornecedora de alimentos para os RUs tomou uma dimensão tão grande que acabou por solidificá-lo ainda mais através da constituição da Associação da Rede de Cooperativas da Agricultura Familiar e Economia Solidária do Rio Grande do Sul (RedeCoop), liderada pelos referidos atores-chaves. Uma das cooperativas esclarece a função dessa associação:

Acho que essa é a função da Rede. A Rede não tem uma função prática de logística, de carregar peso, de ganhar dinheiro. A função da Rede passa, cada vez mais, a ser política, de organização do programa. Política no sentido de resolver problemas, de reunir as cooperativas e dizer ‘oh, nós temos um problema, não é culpa de ninguém, mas temos que resolver’. Eu acho que essa é a função da Rede, não tem outra função. Não tem como tu ter outra função. (Cooperativa 1).

Igualmente, a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Governo do Estado do Rio Grande do Sul (EMATER/RS), através de seus técnicos e suas unidades de cooperativismo, foi primordial no auxílio à estruturação de algumas cooperativas da agricultura familiar, bem como na orientação quanto a políticas públicas destinadas a este público como o PAA-CI, conforme destacado pelas cooperativas:

A chamada pública da UFRGS, nós ficamos sabendo através da UCP [Unidade de Cooperativismo] de Porto Alegre. A gente recebeu a carta e vimos que era interessante esse desafio novo que é o PAA e aí a gente, foi o nosso primeiro PAA que nos acessamos inclusive foi o da UFRGS. E aí depois, veio exércitos, os IFs [Institutos Federais]. (Cooperativa 7).

Elas [as unidades de cooperativismo] auxiliaram muito e ainda continuam auxiliam muito no sentido de ajudar a organizar o processo de gestão, a questão contábil, a questão do recurso humano e também essa questão de busca de mercado, construção de mercado, construção da rede de cooperação. (Cooperativa 4).

Assim sendo, observa-se que todos os atores foram essenciais para o êxito da implementação do PAA-CI. Na UFRGS, um dos diferenciais foi a conformação desta relação, pautada no diálogo e responsabilização pelo processo, surgida como fruto da interface entre os domínios dos atores-chaves, bem como da mediação e proximidade do MDS e da EMATER/RS. A partir dessa interface foi possível inserir os demais atores que fazem parte do

processo, nas trocas de experiências e qualificação do PAA-CI. Situação, essa, relatada por uma nutricionista:

[...] veio da figura dela [diretora dos RUs] e continua fortemente na figura dela, e eu acho que nós temos grupos de Cooperativas de Agricultores Familiares que são muito interessadas que o processo dê certo, em prestar um bom serviço à comunidade acadêmica, então, a gente tem figuras interessantes, com diálogo às vezes de pessoas mais simples e que tentam fazer a roda girar. (Nutricionista 2).

E também reconhecida pelas cooperativas:

Que esse diálogo que se tem, com tanto a equipe que executa, desde quem faz o pedido, faz pagamento, elabora as coisas e desse contato também ser próximo e isso facilita muito as coisas [...]. (Cooperativa 6).

Eu acho que essas vindas, essas viagens da direção dos RUs para, de fato, conhecer agricultura e, de fato, ver quem é o produtor, em que condições está sendo produzido, isso qualificou o processo. [...] Acho que isso foi importante e, também, para nós foi melhor, foi importante para gente entender a real necessidade dos RUs, como é que tinha que ser. (Cooperativa 1).

Aqui, cabe sinalizar a imersão da diretora dos RUs em uma rede social, conectada a diferentes atores da cadeia de implementação do PAA-CI na UFRGS, o que facilita sua agência para o sucesso desta. Autores como Calderón e Grisa (2019) e Triches *et al.* (2019) complementam essa ideia ao afirmarem que as ações conjuntas dos atores demandam uma reformulação das relações sociais, econômicas e políticas envolvidas no processo de implementação de uma política pública, sendo que seus interesses e recursos estão regidos pelos domínios sociais.

Dentre os domínios sociais deste caso, citam-se a exemplo:

- a) as legislações norteadoras das aquisições públicas, meio pelo qual o Estado, em seu papel de ator – embora timidamente mencionado nas entrevistas realizadas, tem o poder de agir como incentivador ao promulgar leis e decretos (como o PAA e o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE) que favoreceram a comercialização de alimentos de agricultores familiares;
- b) a unificação das entregas dos alimentos – como relatada por um representante de cooperativa;
- c) a reorganização do fluxo de pagamento das cooperativas – como relatado pelos gestores.

Os domínios possuem um impacto tão grande na capacidade de execução de uma política pública que necessitam de estabilidade mesmo em mudanças políticas, as quais sejam

duradouras e institucionalizadas, pois possuem forte capacidade de influenciar mudanças culturais, sociais e econômicas que promovam o desenvolvimento sustentável (SONNINO; SPAYDE; ASHE, 2016).

Analisando o PAA-CI em outras universidades federais do país, observam-se diferenças quanto:

- a) razão para a adesão: na Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN), foi meta legal a ser atingida (OLIVEIRA, 2017);
- b) modo de início do processo: se deu por meio de uma comissão com professores envolvidos em pesquisas com agricultores familiares e/ou questões de saúde, tanto na UFRN (OLIVEIRA, 2017), quanto na UFV (SALGADO, 2016);
- c) interesse/envolvimento dos agricultores familiares: na UFV, foi necessário um esforço da universidade e instituições parceiras para mobilizar os agricultores familiares na primeira chamada pública (SALGADO, 2016).

Por outro lado, também se identifica a agência de um ator-chave na UFV, cujo envolvimento sensibilizou os demais membros da comissão e liderou o processo. Além disso, a razão da adesão também permeou as questões sociais, quanto à responsabilidade e política pública.

No estudo de caso da UFRGS, os desafios do PAA-CI puderam ser agrupados em desafios para implementação, desafios para execução e desafios para o futuro. Em relação aos primeiros, identificaram-se:

- a) questões jurídicas, que foi facilmente superado através da promulgação do decreto que viabilizou a compra pública de agricultores familiares por dispensa de licitação;
- b) critério de seleção das propostas de venda, segundo relatos de cooperativas participantes dos editais de chamada pública, cuja superação não ocorreu, no período analisado, mas também não impediu a implementação do Programa.

A aquisição de alimentos via PAA-CI indica quais critérios de seleção das propostas de venda das cooperativas de agricultores familiares devem ser priorizados<sup>4</sup>. Dentre eles, não há especificação sobre o critério de menor preço, conforme consta na legislação das licitações

---

<sup>4</sup> O inciso 2º do artigo 7º da Resolução nº 50, de 26 de setembro de 2012, diz que “o edital de Chamada Pública poderá classificar as propostas segundo critérios de priorização de:

- I - agricultores familiares do município;
- II - comunidades tradicionais, quilombolas ou indígenas;
- III - assentamentos da reforma agrária;
- IV - grupos de mulheres;
- V - produção agroecológica ou orgânica.” (BRASIL, 2012b)

convencionais (BRASIL, 2012b). Entretanto, a UFRGS e outras universidades federais (ASSIS, 2016; SALGADO, 2016) realizam esse procedimento de seleção, o que ainda é apontado pelas cooperativas produtoras de alimentos orgânicos como um desafio a ser ultrapassado.

Na execução do PAA-CI, os desafios encontrados foram:

- a) logística de entrega dos alimentos, em relação à distância significativa entre as unidades e o curto tempo para tal;
- b) gestão dos contratos, tendo em vista a contratação de uma gama de cooperativas distintas.

O primeiro desafio foi uma das razões para a criação da RedeCoop, resultante da agência dos dois atores-chaves nesse campo social. Ou seja, esta auxiliou na qualificação da logística de entrega dos alimentos aos RUs da UFRGS, sanando, assim, o problema.

Por outro lado, para a Universidade, esta política pública tornou a gestão dos contratos (pedidos de compra e processos de pagamento, principalmente) minuciosa e exaustiva, considerando que, antes da adesão ao PAA-CI, a aquisição de alimentos era gerenciada por uma menor quantidade de contratos. Logo, seu acréscimo acarretou em dificuldades na elaboração do cardápio e em atraso nos devidos pagamentos às cooperativas. A superação destes entraves é resultado da agência da diretora dos RUs, enquanto ator-chave, em engajar demais atores na readaptação dos métodos de trabalho nestes pontos críticos.

Ratifica-se, desse modo, que o êxito da Universidade deve-se à similaridade de interesses (domínios) de cada ator desse sistema. Principalmente, dos atores-chaves que reconheceram as dificuldades existentes e identificaram facilmente manejos para solucioná-las, através de suas agências. Além disso, a forma de gestão dos RUs da UFRGS (apenas com a mão-de-obra terceirizada) mostrou-se mais eficiente frente ao PAA-CI do que gestões terceirizadas como discutido por Giombelli (2018) em universidades federais do estado do Paraná.

Na primeira situação, os atores podem exercer sua agência diretamente no processo de aquisição dos alimentos, enquanto que, no segundo caso, a agência dos atores recai sobre a fiscalização do contrato das empresas terceirizadas, assim os atores não conseguem atuar na aquisição em si, somente na observação do processo de compra das empresas e na penalização das mesmas, caso não cumpram as exigências contratuais como, por exemplo, a aquisição de alimentos oriundos da agricultura familiar.

O desafio para o futuro posto pelo gestor administrativo da UFRGS é “fazer com que as empresas que a gente vai contratar, as terceirizadas, que elas mantenham esse índice de



aquisição de produtos da agricultura familiar.”. Isto porque a Universidade estava com processos licitatórios em andamento, no período desse estudo, para contratar empresas terceirizadas para o gerenciamento de seus RUs. Ainda, o gestor administrativo informa que a aquisição de alimentos da agricultura familiar será uma exigência contratual desta modalidade de gestão. Contudo, põe-se, aqui, uma reflexão sobre quais métodos seriam efetivos na fiscalização e cobrança desta cláusula, considerando que uma universidade federal que adotou essa medida, mas não obteve sucesso (GIOMBELLI, 2018).

Por fim, nota-se que o presente capítulo demonstrou a potencialidade que o campo social de compras públicas na UFRGS possui em executar o PAA-CI, desenvolvendo a economia local e inserindo um público vulnerável socioeconomicamente em grandes mercados, bem como o papel de cada um dos diferentes atores envolvidos no sistema agroalimentar dos RUs da UFRGS, o qual terá mais atenção no próximo capítulo.

## 5 EM DIREÇÃO A DIETAS SUSTENTÁVEIS: DA AGRICULTURA FAMILIAR AOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS

Uma dieta sustentável caracteriza-se por quatro principais dimensões: ambiental, econômica, nutricional e social, as quais estão interligadas ao longo de todas as etapas do sistema agroalimentar, desde o preparo dos solos até após o consumo. Neste trabalho, o foco está nas etapas de produção e aquisição de alimentos, via modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos, dos Restaurantes Universitários da Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

Após apresentar e discutir a implementação e execução do PAA-CI na UFRGS e o papel dos diferentes atores envolvidos nestes processos, o presente capítulo tem como finalidade refletir sobre as potencialidades e desafios do PAA-CI em ser uma política pública promotora de dietas sustentáveis, respondendo, portanto, ao terceiro objetivo específico, qual seja: **identificar oportunidades e desafios da modalidade Compra Institucional, do Programa de Aquisição de Alimentos, para a promoção de dietas sustentáveis nos Restaurantes Universitários da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, nas etapas de produção e aquisição dos alimentos, tomando como base as dimensões ambiental, econômica, nutricional e social.**

Nesse sentido, debate-se sobre como cada uma dessas etapas do sistema agroalimentar, especificamente, dos RUs da UFRGS pode contribuir na direção de dietas sustentáveis, destacando as perspectivas dos diferentes atores envolvidos.

### 5.1 A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS NA PROMOÇÃO DE DIETAS SUSTENTÁVEIS: A PERSPECTIVA DA AGRICULTURA FAMILIAR

Nos anos de 2016 e 2017, a UFRGS contratou nove distintas cooperativas de agricultores familiares, através do PAA-CI, sendo que seis produziam alimentos de origem vegetal e três, de origem animal. Destas, entrevistaram-se presidentes de cinco cooperativas de origem vegetal e duas, de origem animal, bem como um agricultor familiar indicado por cada uma delas.

Diante da complexidade encontrada para avaliar os impactos ambientais referentes ao modo de produção de alimentos de origem animal, investigou-se apenas o modo de produção de alimentos de origem vegetal. Isto é, para análise da dimensão ambiental, foram participantes

da pesquisa as cinco cooperativas e famílias produtoras de alimentos de origem vegetal. Contudo, as demais questões norteadoras das entrevistas, referentes às dimensões econômica, nutricional e social das dietas sustentáveis foram idênticas para ambos os grupos (cooperativas e famílias produtoras de alimentos de origem animal e vegetal).

Do ponto de vista da **dimensão ambiental**, a agricultura é responsável por 30% da emissão dos gases de efeito estufa, 92% do uso de água, além de ser considerada a maior fonte de perda da biodiversidade e degradação do solo. Principalmente, em razão do sistema agrícola dominante: monocultura vegetal e pecuária intensiva (MASON; LANG, 2017).

Os gases de efeito estufa são produzidos em todas as etapas do sistema agroalimentar, desde a produção dos alimentos até a destinação de seus resíduos, provocando o aumento da temperatura global. Dentre eles, o dióxido de carbono ( $\text{CO}_2$ ) é o gás mais frequentemente gerado pelos processos desse sistema, entretanto o metano ( $\text{CH}_4$ ) possui um impacto 24 vezes maior nas mudanças climáticas e o óxido nitroso ( $\text{N}_2\text{O}$ ), 296 vezes maior que o primeiro. Por esta razão, especialistas defendem que somente a redução de  $\text{CO}_2$  não é suficiente para reverter os impactos climáticos, havendo necessidade de diminuir a emissão de todos os tipos de gases de efeito estufa (MASON; LANG, 2017; SARLIO, 2018).

O principal processo criador de  $\text{N}_2\text{O}$  é a produção de fertilizantes químicos, utilizados no preparo e adubação do solo, enquanto que o  $\text{CH}_4$  resulta, em grande parte, da produção de carne bovina e cereais como o arroz. Já, o  $\text{CO}_2$  provém, majoritariamente, da queima de combustíveis para o processamento e transporte dos alimentos. Esses processos contribuem, ainda, para grande parte do consumo de água e uso da terra (MASON; LANG, 2017; SARLIO, 2018).

Na produção de alimentos, cerca de 70% da terra utilizada destina-se à pecuária bovina intensiva para produção de carne, leite e seus derivados, assim como para a produção de grãos (soja e milho) destinados à alimentação destes animais. O desmatamento dessas terras impacta, também, na perda da biodiversidade (MASON; LANG, 2017; SARLIO, 2018). Nota-se que a produção de carnes, principalmente bovinas, é um dos processos produtivos mais impactantes ambientalmente, o que se constitui contraditório em relação à produção de aproximadamente 110 toneladas de carnes bovinas comercializadas para os RUs da UFRGS, somente no ano de 2017, por agricultores familiares.

Há diferentes maneiras de produzir alimentos, as quais influenciam o meio ambiente, a qualidade sensorial e nutricional e o valor econômico dos alimentos, bem como as condições

de vida dos agricultores. Para o presente trabalho categorizou-se estes modos em três classes, são elas:

- a) convencional, cujos procedimentos agrícolas utilizam tecnologias químicas como fertilizantes químicos, pesticidas (fungicida, herbicida, inseticida, etc.), organismos geneticamente modificados, entre outras;
- b) orgânica, através da não utilização de manejos químicos adotados na produção convencional;
- c) agroecológica, que agrega às práticas orgânicas, o objetivo de restaurar e conservar a biodiversidade através do equilíbrio entre plantas, solo, nutrientes, luz solar, umidade e outros microrganismos (ASSIS; ROMEIRO, 2002).

O Quadro 3 apresenta características do modo de produção de alimentos de origem vegetal fornecidos à UFRGS via PAA-CI. Nota-se o predomínio de produção convencional, uma vez que duas cooperativas produzem de forma totalmente convencional e outras duas, de forma mista, mas com predominância convencional.

**Quadro 3 - Modo de produção dos alimentos de origem vegetal adquiridos pela UFRGS via PAA-CI**

		Coop 1	Coop 8	Coop 2	Coop 4	Coop 5	Coop 6
<b>PRODUÇÃO DE ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL</b>	<b>Convencional: 100%</b>	X	X				
	<b>Convencional predominante: 70-80%</b>			X	X		
	<b>Orgânica: 100%</b>					X	X
	<b>Agroecológica</b>						
<b>PRODUÇÃO DE MUDAS E SEMENTES</b>	<b>Convencional</b>	X	X	X	X	X	X
	<b>Orgânica</b>			X	X	X	X
	<b>Agroecológica</b>						
<b>ADUBAÇÃO</b>	<b>Química</b>		X	X	X		
	<b>Orgânica</b>	X		X	X	X	X
<b>CONTROLE DE PRAGAS E DOENÇAS</b>	<b>Fungicida</b>	X	X		X		
	<b>Inseticida</b>	X	X		X		
	<b>Formicida</b>		X				
	<b>Herbicida</b>		X	X	X		
	<b>Biológico</b>		X	X	X	X	X

Legendas: Coop – cooperativa de agricultores familiares;

Fonte: Barroso (2019).

Quando se observa a forma de produção das mudas e sementes que as cooperativas adquirem, identifica-se que todas as cooperativas comprem tais itens produzidos através do modo convencional. Isso quer dizer que mesmo as cooperativas que produzem exclusivamente alimentos orgânicos, utilizam mudas e sementes convencionais também. Esse fato se opõe ao

conceito de alimento orgânico, uma vez que as mudas e sementes podem conter resquícios de agrotóxicos e o vegetal crescerá com isso, mesmo que tenha toda uma produção orgânica. No entanto, estas mesmas cooperativas também fazem uso de mudas e sementes produzidas na propriedade ou adquiridas organicamente, bem como também utilizam sementes crioulas.

Outro ponto avaliado se refere ao tipo de adubação utilizada na produção. Além das quatro cooperativas que produzem de forma orgânica, uma das cooperativas que produz de forma convencional não realiza adubação química, somente orgânica. Já, em relação ao método de controle de pragas empregado, o biológico é explicado por um agricultor a partir do preparo do solo com adubação verde e curva de nível. E ainda complementa que:

Na verdade, a gente trabalha com prevenção de doenças, tem que não deixar acontecer, porque depois que acontecer é difícil controlar em tudo que é coisa. Então, a gente trabalha muito com trabalho preventivo, assim, usando adubação verde, rotação de culturas, quando dá um problema. Por exemplo, quando dá um nematoide no repolho, a gente não planta mais repolho, planta o alface, planta uma coisa que não pega nematoide, trocando de área e assim por diante. (Agricultor familiar 4).

Ainda no Quadro 3, observa-se que cinco de seis cooperativas utilizam o método biológico para controle de pragas e doenças. Ou seja, mesmo cooperativas que indicaram produção convencional, procuram evitar o uso de controle químico. Agricultores explanam esse cuidado:

Se é preciso ser usado, a gente usa um pouco de inseticida, com poucos dias de carência. Mas, alguma coisa, que nem alface e couve folha que eu tenho ali, não foi passado nada. Só quando há necessidade mesmo. [...] tem que ter muito bichinho. Se é um ou outro só, o pessoal pode lavar. (Agricultor familiar 1).

[...] a gente usa veneno, mas a gente procura, assim, ter bastante cuidado. O que não precisa a gente não usa, né. (Agricultora familiar 2).

Somado ao interesse dos agricultores familiares, as cooperativas incentivam a transição para a produção orgânica ou agroecológica, conforme relatado pelo representante de uma cooperativa:

[...] buscar a agroecologia cada vez mais, porque, a agricultura familiar, ela é um espaço que utiliza menos agrotóxico, mas utiliza. Então, o ideal é que seja de agricultura ecológica, é isso que a gente acredita. [...] Então, tem que ir alguém fazendo umas experiências e o pessoal vê que dá certo e a coisa andar. Que nem a gente vem fazendo com a banana, pega alguém que tem uma produção maior, lá uns 10 hectares, e fazer a transição. Daí, se esse cara der certo [...] (risos). (Cooperativa 2).

Diante desses dados, identifica-se um possível movimento de transformação do modo de produção dos alimentos de origem vegetal produzidos por agricultores familiares em direção à produção orgânica, o que contribui para menores índices de emissão de gases de efeito estufa,

bem como para a diversificação da produção, através da rotação de culturas, por exemplo (GARNETT, 2014; JOHNSTON; FANZO; COGILL, 2014; JONES *et al.*, 2016).

No entanto, a biodiversidade foi reconhecida como uma prática de proteção ambiental somente na perspectiva dos agricultores de produção orgânica. Os demais não identificaram essa relação, mesmo fazendo parte de sua rotina diária quando, por exemplo, utilizam diversos cultivos como um dos métodos empregados para controle de pragas e doenças. Logo, as práticas de produção orgânica por si só perpetuam a consciência e responsabilidade dos impactos ambientais decorrentes da produção de alimentos.

Outra característica observada, principalmente no modo de produção orgânica, é o respeito à sazonalidade como algo inerente ao meio ambiente, determinada pelas condições climáticas. Como diz uma agricultora familiar “se é da agricultura familiar, é produzido aqui, conforme o clima daqui.” (Agricultora familiar 6). Ou seja, os alimentos da agricultura familiar, em geral, não são produzidos por estímulos químicos, desrespeitando os ciclos naturais de cada espécie: “No verão, é tomate e pimentão, porque aqui é muito quente, não dá verdura. Mas, nessa época (inverno) a gente produz alface, repolho, couve chinesa, brócolis. Vagem tinha colhendo até agora pouco.” (Agricultora familiar 2)

Embora seja evidente a importância da diversificação da produção para resultados menos impactantes ambientalmente, Mason e Lang (2017) enfatizam o papel que outros atores têm na promoção da biodiversidade de alimentos. Nesse sentido, os consumidores também seriam centrais, considerando o peso que suas escolhas alimentares possuem para a saúde ecológica, ou seja, do meio ambiente.

Para os agricultores familiares entrevistados, a biodiversidade foi vista também como uma possibilidade de acréscimo na renda familiar, pois a inserção de suas famílias no PAA-CI da UFRGS propiciou a diversificação da produção de alimentos, a fim de atender a demanda de aquisição da Universidade. Segundo os agricultores, os principais alimentos cultivados foram cereais, frutas, hortaliças, plantas alimentícias não convencionais (PANCs), tubérculos, aves, bovinos e suínos, os quais variam entre 20 e 40 tipos em cada propriedade.

Desse modo, a biodiversidade possui impacto reconhecido, também, perante a **dimensão econômica**, conforme expressa uma cooperativa:

Então, essa questão da diversificação é muito importante não ter uma dependência de um, dois ou três alimentos, mas é porque sempre pode ter algum problema na produção. Às vezes, pode ser uma intempérie, pode ser uma seca, alguma coisa assim que pode prejudicar. Então se tu tem uma variedade maior, geralmente, também a tua economia pode sofrer menos com essa diversificação. (Cooperativa 4).

Isto é, na medida em que o PAA-CI promoveu a diversificação da produção, esta, por sua vez, gerou aumento na renda familiar que permitiu investimento em tecnologias de produção tais como equipamentos, maquinários e veículos de transporte. Além disso, os agricultores também relataram a execução de melhorias em suas casas, bem como a possibilidade de realizar atividades de autocuidado e lazer: “daí eu também tenho um dinheirinho pra mim né (risos)” (Agricultora familiar 2).

Outro ponto salientado pelos entrevistados foi que “antes, às vezes, faltava sempre. Agora, está estabilizado.” (Agricultor familiar 1). Ao encontro disto, a fala de um representante de cooperativa exemplifica como o PAA-CI garante uma estabilidade e a segurança da renda aos agricultores familiares:

A questão de planejar a produção, tu ter um projeto já de saber o que tu vai entregar, o preço, daí fazer o plano de cultivo. [...] Então, tu sabe que lá em agosto, vai entregar alface que vai pra UFRGS. Então, ele já podia se organizar e ter a garantia dessa renda [...]. (Cooperativa 2).

Isso tudo porque, segundo os entrevistados, o PAA-CI “não é simplesmente mercado, mas um bom mercado que gera uma boa estabilidade para ter renda estável dentro da propriedade” (Cooperativa 1). As condições para que essa constância ocorra é a garantia de que todo produto cultivado será vendido, além de ter um preço fixo e justo ao longo de todo contrato entre as cooperativas e a UFRGS. Fornecer para o PAA-CI propicia o planejamento da produção, mesmo que o pagamento não seja realizado no ato da entrega do alimento. O mercado varejista não trabalha com programação de demanda, fazendo com que muitas vezes o agricultor fosse “obrigado a vender por qualquer preço para não perder o que plantou”.

Em razão da venda direta (cooperativa – RUs), sem a ação de intermediários, é possível também que os agricultores tenham maiores garantias de um preço justo. A partir das entrevistas, identificou-se que o valor recebido pelos agricultores familiares produtores de alimentos de origem vegetal correspondia a cerca de 70 a 85% do valor pago à cooperativa pela UFRGS. Em outros países, através da comercialização via distribuidores e indústrias, esse percentual girava em torno de 50%, há 60 anos, e vem diminuindo constantemente ao longo dos anos (MASON, LANG, 2017). No PAA-CI, o restante do valor é destinado, pelas cooperativas, para os encargos administrativos, de logística, de processamento e de investimentos em infraestrutura, por exemplo.

Por outro lado, agricultores familiares produtores de alimentos de origem animal referiram que comercializar seus alimentos através do PAA-CI rende de 15 a 20% a mais do que vendê-los, como matérias-primas, às indústrias. Em ambos os casos, os agricultores

familiares consideram que o “mercado UFRGS”, enquanto canal de comercialização via PAA-CI, proporciona valores justos aos alimentos produzidos por eles. Além disso, levam em conta o prazer social em trabalhar próximo aos familiares e amigos.

Portanto, pode-se considerar que o PAA-CI, ao valorizar a agricultura familiar, direciona suas práticas aos princípios do comércio justo, que visa desenvolvimento de sistemas mais estáveis e vantajosos para os alimentos produzidos em condições sociais favoráveis (MASON, LANG, 2017).

Por conseguinte, a **dimensão nutricional** recebe influência das dimensões ambiental e econômica, no tocante à SAN, uma vez que alterações climáticas desestabilizam os ciclos produtivos, afetando a quantidade e qualidade dos alimentos produzidos. Ou seja, cultivos desenvolvidos em condições adversas, resultam na deficiência de nutrientes, bem como no menor rendimento produtivo (BRASIL, 2014). Consequentemente, a escassez de alimentos saudáveis levaria a um aumento nos preços, afetados pela lei da oferta e da procura. Assim, dificuldades no acesso aos alimentos colocam em risco a SAN da população.

Segundo os agricultores familiares entrevistados neste estudo, os alimentos produzidos por eles possuem uma qualidade que se destaca, relacionada ao alimento ser fresco, orgânico, inócuo, rastreável e artesanal. Para Mason e Lang (2017), o frescor compreende alimentos que foram colhidos e processados em um curto período de tempo anterior a comercialização, tais como: carnes resfriadas, cereais, frutas, ovos e vegetais, os quais foram produzidos e comercializados à UFRGS pelos agricultores familiares através do PAA-CI.

Outro atributo pontuado pelos agricultores, como qualidade, é a inocuidade dos alimentos (ausência de microrganismos patogênicos). Os alimentos de origem animal possuem maiores riscos em comparação aos alimentos de origem vegetal, no entanto os alimentos de origem animal provenientes destes agricultores familiares atendem às legislações sanitárias para uma produção segura, bem como apresentam certificações dos órgãos fiscalizadores competentes. Isto é, mesmo não havendo diferença entre estes alimentos oriundos de fornecedores diferentes, o PAA-CI assegura a produção e comercialização de alimentos inócuos.

Quando os agricultores qualificam seus alimentos como rastreáveis, eles estão dizendo “se vocês quiserem saber, hoje de manhã, de qual lavoura e o produto que foi entregue no restaurante, a gente leva vocês lá” (Cooperativa 5). Com isso, é possível conhecer as práticas produtivas para identificar a presença de sustentabilidade ambiental, cultural, econômica e social como preconiza o conceito de dietas sustentáveis.



O fato de o alimento ser orgânico também é visto, pelos agricultores familiares, como característica de qualidade nutricional do alimento e não apenas um modo de produção que minimiza impactos ambientais. Por isso, até mesmo os agricultores que produzem de forma convencional com minimização do uso de pesticidas químicos, referem executar essa prática com vistas à preservação de sua saúde, pois sabem que “eles fazem mal” (Agricultora familiar 2).

Portanto, do ponto de vista da qualidade nutricional da alimentação dos agricultores familiares, pode-se dizer que “a partir do momento que tu tem uma produção na tua propriedade, tu sabe o que tu tá comendo também né. A qualidade da tua alimentação melhora.” (Cooperativa 4). Então, além do conhecimento da origem de seu alimento e do consumo diversificado, a propriedade rural familiar torna-se praticamente autossuficiente e, quando isto não ocorre, as famílias relatam adquirir alguns alimentos de outros agricultores familiares. Ou seja, há relatos de um menor consumo de alimentos processados e ultraprocessados pela indústria de alimentos entre os agricultores familiares participantes do PAA-CI. Uma agricultora retrata isso de maneira bem direta: “Na maioria das vezes, o almoço a gente olha e não foi comprado nada de fora.” (Agricultora familiar 6).

Consumir e valorizar o que se cultiva também demonstra a capacidade da agricultura familiar em manter a regionalidade da cultura alimentar. Pois, segundo Mason e Lang (2017), os alimentos prontos para o consumo (processados e ultraprocessados), em concomitância, com a globalização acabam homogeneizando os “sabores” com a perda das características culturais específicas.

A discussão sobre alimentos de qualidade perpassa, ainda, a **dimensão social**, no tocante ao DHAA, instituído na Constituição Federal de 1988 e ratificado pelos agricultores familiares ao mencionarem que, dentre as razões para participarem do PAA-CI, acreditam que todas as pessoas possuem o direito de consumir alimentos de qualidade, sejam eles alunos de educação básica ou superior ou presidiários.

Ao encontro disto, outro cuidado que as cooperativas possuem é com as condições do atendimento às necessidades da UFRGS, tanto no relacionamento interpessoal, quanto na logística ou no alimento em si. As cooperativas acreditam que “têm a responsabilidade de atender bem” (Cooperativa 4) e “entregar um produto de qualidade, dentro daquela necessidade e daquelas características que o cliente, na outra ponta, exige e quer” (Cooperativa 3). Fatos, estes, que não são realizados por fornecedores convencionais (não agricultores familiares), conforme mencionado pela gestão da Universidade.

Observa-se, então, que a aproximação entre produtores (agricultores familiares) e compradores (UFRGS), no intuito de reconectar os atores do sistema agroalimentar, possui como vantagens responsabilização pelo processo todo, bem como confiança na qualidade do produto. Além disso, a dimensão ambiental também é beneficiada por esta reconexão ao encurtar a distância do transporte dos alimentos, contribuindo para uma menor emissão de CO<sub>2</sub>, e ao permitir melhor gerenciamento da produção de alimentos, evitando desperdícios no campo e no transporte, uma vez que os agricultores relataram produzir, colher e/ou abater com base nos pedidos de alimentos recebidos da UFRGS.

Esse censo do coletivo também é identificado internamente, entre os próprios agricultores, como um resultado do cooperativismo. Assim, do ponto de vista social, o PAA-CI estimula o cooperativismo e a organização para execução do programa, conforme relato abaixo. Incluindo, principalmente, famílias que estejam à margem do mercado convencional.

E com a cooperativa, isso começou a ter um planejamento, tu sabia já o que tinha que plantar, o que tinha venda né e sabe qual é o preço [...] E isso através de um debate dos próprios agricultores. (Cooperativa 2).

Embora a união de inúmeros agricultores familiares seja necessária para atendimento, através do PAA-CI, da grande demanda de alimentos da UFRGS, há entre as próprias cooperativas a formação de um compromisso social:

E também nós não queremos, enquanto cooperativa, assumir todo o mercado. Nós também temos esse compromisso com as outras cooperativas, né. (Cooperativa 1).

Para além da construção de conhecimento coletivo, os agricultores identificam que o cooperativismo acarreta bons momentos de encontros sociais, de aproximação de pessoas, de lazer e autocuidado. Nas falas abaixo, fica evidente a importância do PAA-CI, ao estimular a cooperação, na melhoria de vida dos agricultores, principalmente, para a manutenção dos jovens no campo.

[...] porque o que o jovem precisa é renda e também, claro, acesso a saúde, educação... ter qualidade de vida no campo. E a qualidade de vida não é difícil da gente ter aqui, né, pelo espaço que a gente tem. Então, se tiver a possibilidade de ter uma renda no campo, o jovem vai ficar né. (Cooperativa 2).

E se não tivessem essas vendas, seria bem mais complicado para garantir que os jovens fiquem [...] já está tendo mais acesso à internet, mas se não tem renda, tu não segura os jovens, porque claro que é importante ter, porque tu precisa ter dinheiro para se manter, para tudo né. (Agricultora familiar 6).

Para eles, o trabalho em família é um momento de socialização, onde podem estar juntos e conversar, enquanto fazem as atividades. Ou seja, ficar perto da família aparenta ser um ponto sensível na escolha de vida dos jovens. Então ter a possibilidade de permanecer no campo se apresenta como um ganho social na execução do PAA-CI, segundo relato de uma cooperativa:

Sempre que a Cooperativa começa um projeto novo de produção, o pessoal deixa de ir para a rua e começa a se envolver! O que é muito mais fácil, pois, melhor você tirar metade do valor que ganharia fora, tirar em casa, porque você está em casa, está com a família. (Cooperativa 5).

Quando questionados sobre a situação dos jovens no campo, houve a manifestação de diminuição da saída destes, bem como o retorno de alguns. Especialmente, em famílias com modo de produção orgânica, onde os jovens se interessam em estudar e se capacitar na área para contribuírem com a produção familiar. Em consonância a isto, identificou-se que, do ano de 2016 para 2017, houve um aumento significativo de 83% de agricultores familiares com até 30 anos de idade como produtores de alimentos para os RUs, embora o percentual de agricultores familiares com mais de 60 anos tenha sido superior, correspondendo a 158%.

Outra mudança relatada é que, após a inclusão das famílias nas vendas de alimentos via PAA-CI, as mulheres deixaram de executar os trabalhos realizados fora do lar e inovaram o trabalho no campo, através da produção de alimentos elaborados tais como biscoitos, cucas e pães, doces e sucos de frutas, hortaliças minimamente processadas, entre outros. Ainda assim, o percentual de mulheres participantes dos contratos firmados com a UFRGS é baixo, correspondendo a menos de 10% do total de agricultores familiares.

Nas agroindústrias, onde ocorre a produção dos alimentos elaborados, observou-se que a produção dos alimentos fica sob responsabilidade das mulheres. Alguns entrevistados referem que as mulheres se sentem valorizadas e inseridas no processo, mesmo que, às vezes, a renda própria tenha diminuído um pouco, em relação ao trabalho fora da propriedade. Enquanto isso, os homens executam tarefas que exigem mais força no campo.

Por outro lado, quando se analisa a divisão de trabalho nas cooperativas, nota-se que a maioria dos trabalhos decisórios é ocupada por homens, mesmo que a representatividade de trabalhadores seja parelha entre os dois gêneros.

Por fim, pela perspectiva da produção e distribuição dos alimentos, os presidentes de cooperativas destacaram a necessidade de uma maior aproximação com os consumidores finais dos RUs, a fim de conscientizá-los sobre a origem dos alimentos que os mesmos consomem,

bem como sobre seus impactos nas quatro dimensões da sustentabilidade e, assim, “exerçam o papel de cobrar alimentos melhores” (Cooperativa 4).

Diversos autores (MASON; LANG, 2017; PETTINGER, 2018; SARLIO, 2018) argumentam que os consumidores possuem um alto potencial para discutir e redirecionar políticas públicas ao caminho de dietas sustentáveis.

Conclui-se, finalmente, que a produção e comercialização de alimentos provenientes da agricultura familiar através do PAA-CI, principalmente para os RUs da UFRGS, detêm a capacidade de estimular e fortalecer firmemente as dimensões ambiental, econômica e social. Sobretudo se houver maior produção de alimentos orgânicos e/ou agroecológicos, buscando uma readequação e minimização dos impactos ambientais e na saúde dos consumidores. Enquanto política de incentivo a novos mercados aos agricultores familiares, o PAA-CI dá suporte aos pequenos produtores que, tradicionalmente, possuem acesso restrito aos mercados institucionais em razão de oportunidades contrastantes com outras empresas que não trabalham na escassez de recursos como terra e capital.

Estes resultados vão, igualmente, ao encontro da dimensão nutricional, uma vez que grande parte dos entrevistados referiu que sua alimentação se baseava nos alimentos produzidos na propriedade, ou seja, na medida em que o PAA-CI diversifica a produção, também promove a manutenção de uma alimentação variada pautada em animais, frutas e vegetais.

## 5.2 A AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS NA PROMOÇÃO DE DIETAS SUSTENTÁVEIS: A PERSPECTIVA DA GESTÃO

Na etapa de aquisição dos alimentos para os Restaurantes Universitários, os atores participantes da pesquisa dividem-se em:

- a) gestor administrativo – representante da Pró-Reitoria de Assuntos de Estudantes, órgão máximo ao qual os RUs estão vinculados;
- b) nutricionista – representante das nutricionistas dos diferentes RUs.

Os cardápios dos RUs são elaborados por profissionais nutricionistas, por vezes, com o auxílio de técnicas em nutrição. Cada refeição de almoço e jantar é composta por duas opções de arroz (branco e integral), uma opção de leguminosa (geralmente, feijão preto, mas variando para lentilha ou outro tipo de feijão), um acompanhamento (alterando entre carboidrato simples e hortaliças), uma opção proteica (animal ou vegetal), duas opções de salada e uma sobremesa (predominantemente, fruta *in natura*).

Partindo do princípio que uma dieta sustentável provém de alimentos frescos, aceitos regionalmente e culturalmente, produzidos por agricultores familiares, de forma orgânica ou agroecológica, que respeitam o meio ambiente e possibilitam o bem-estar social e econômico (BRASIL, 2014), os cardápios dos RUs passaram por uma análise descritiva, cujas informações levantadas para cada item alimentício foram:

- a) grupo de alimentos;
- b) perfil de fornecedor;
- c) modalidade de aquisição;
- d) origem de produção;
- e) modo de produção;
- f) respeito à sazonalidade.

Estes foram analisados juntamente com dados qualitativos em cada dimensão das dietas sustentáveis.

Analisando os cardápios pela **dimensão ambiental**, verificou-se que a aquisição de alimentos via PAA-CI possibilitou conhecer melhor a origem da produção dos alimentos, uma vez que, em 2016, se desconhecia a origem de 91% dos alimentos e, no ano seguinte, esse fato decresceu para 76% (Tabela 4). Quando o perfil de fornecedor é uma cooperativa de agricultores familiares, a origem da produção é conhecida na integralidade dos itens alimentícios. Em contrapartida, nos demais perfis de fornecedor, o desconhecimento é total.

Diversos autores como Auestad e Fulgoni (2015), Garnett (2014), Lang (2015) e Mason e Lang (2017) debatem as dietas sustentáveis sob a ótica das quatro principais dimensões, entretanto enfatizam a importância da diminuição de etapas e/ou intermediários na relação entre produtor e consumidor, pois incide diretamente em aspectos ambientais, tais como: redução de transporte e demanda por alimentos orgânicos e/ou agroecológicos, que resultam, principalmente, em menor emissão de gases de efeito estufa. Somado a isto, estes estudiosos afirmam que a proximidade entre as duas pontas do sistema agroalimentar contribui com questões nutricionais, visto que propicia a troca de saberes sobre os alimentos, o consumo de alimentos sazonais que possuem naturalmente mais nutrientes, assim como de alimentos de baixo processamento, preconizados em uma dieta sustentável.

A Tabela 4 destaca as principais regiões do estado no fornecimento dos alimentos para os RUs: região dos Campos de Cima da Serra, com o abastecimento de laranja e pêssego; região metropolitana, com o fornecimento de arroz integral, cucas e hortaliças; e região do Vale do Caí, com o provimento de cortes de carnes bovinas e suínas. E, ainda, tanto para a gestão

administrativa quanto para as nutricionistas, outras informações importantes como quem são os produtores de cada um dos alimentos, o modo de produção e os manejos que estes agricultores familiares utilizam também podem ser levantadas.

**Tabela 4 - Origem da produção dos alimentos adquiridos pela UFRGS**

Origem de produção	2016	2017
Desconhecida	91 %	76 %
Campos de Cima da Serra	4 %	10 %
Região Metropolitana	-	5 %
Vale do Caí	3 %	4 %
Litoral	1 %	3 %
Alto Uruguai	-	1 %
Região Central	1 %	1 %

Fonte: Barroso (2019).

Entretanto, observa-se que o percentual de itens alimentícios com origem desconhecida continua alto (76%), o que significa que grande parte dos alimentos ainda não é adquirida da agricultura familiar. Desse modo, parecer haver um desafio pela frente em modificar o modo de aquisição do restante desses alimentos, pois os atores da gestão afirmaram que, para além da regionalidade e conhecimento da origem dos produtos, a agricultura familiar permitiu a inserção de alimentos culturais como cuca e chimia (doce de frutas) nos cardápios de café da manhã dos RUs.

Do mesmo modo, quando se analisa, no cardápio, os modos de produção de alimentos (classificados em convencional, orgânico e agroecológico), observa-se que apenas 3% dos itens eram orgânicos, em 2017. Não obstante à ínfima quantidade, as nutricionistas demonstraram que há importância dos alimentos orgânicos para a saúde, mas não fizeram relação com a dimensão ambiental e nem justificaram o porquê da quantidade tão baixa.

Na perspectiva da **dimensão econômica**, a gestão administrativa afirma que é viável trabalhar com as aquisições de alimentos via PAA-CI, pois a maioria dos alimentos mantém o preço de mercado. E, considera, ainda, que os alimentos de custo mais elevado possuem qualidade superior aos alimentos similares anteriormente adquiridos de fornecedores distribuidores, portanto o preço faz jus à qualidade do alimento.

A gestão acredita que através da agricultura familiar é possível desenvolver a região, seja na economia local ou na qualidade de vida destes agricultores:

[...] quando tu se aproxima desses agentes das Cooperativas e tu vê a importância desse processo na qualidade de vida deles, o quanto isso reflete na qualidade de vida dessas pessoas e de toda a cadeia produtiva [...]. (Gestor administrativo).

Além disso, os gestores acrescentam que a cadeia de produção e comercialização de alimentos da agricultura familiar qualifica os alimentos adquiridos, ao contrário do que ocorria quando o fornecedor é distribuidor ou processador, os quais sobrepõem o lucro inclusive à qualidade: “A impressão que dá é que nestes grupos ainda não chegou 100 % uma visão econômica.” (Nutricionista 2).

Na análise da **dimensão nutricional**, de início, os alimentos identificados nos cardápios dos RUs foram classificados em quatro grupos, de acordo com a orientação do Guia Alimentar para a População Brasileira: (G1) Alimentos *in natura* ou minimamente processados – obtidos diretamente de plantas ou de animais e adquiridos para consumo sem que tenham sofrido qualquer alteração após deixarem a natureza ou submetidos a alterações mínimas como higienização, corte, secagem; (G2) Ingredientes culinários - extraídos de alimentos *in natura* ou diretamente da natureza e usados pelas pessoas para temperar e cozinhar alimentos e criar preparações culinárias; (G3) Alimentos processados – fabricados essencialmente com a adição de sal ou açúcar a um alimento *in natura* ou minimamente processado; (G4) Alimentos ultraprocessados – produzidos por meio de diversas etapas e técnicas de processamento e vários ingredientes, muitos deles de uso exclusivamente industrial.

**Tabela 5 - Grupos de alimentos ofertados nos cardápios dos RUs da UFRGS**

<b>Grupos de alimentos</b>	<b>2016</b>	<b>2017</b>
G1 - <i>In natura</i> ou minimamente processados	88 %	83 %
G2 - Ingredientes culinários	4 %	5 %
G3 – Alimentos processados	4 %	5 %
G4 – Alimentos ultraprocessados	4 %	7 %

Fonte: Barroso (2019).

Observa-se, na Tabela 5, que os alimentos presentes nos cardápios pertencem, majoritariamente, ao G1, sendo estes, principalmente, frutas, vegetais e ovos, carnes e cereais. Em 2016, este grupo de alimentos representou 88% do total de alimentos, enquanto que, em 2017, esse percentual reduziu para 83%. Por conseguinte, os alimentos do G3 e G4 aumentaram, respectivamente, em um e três pontos percentuais. Isso demonstra que, neste caso, as aquisições via PAA-CI não potencializaram a inclusão de mais alimentos do G1, apenas alterou o perfil do fornecedor desse tipo de alimentos.

Nota-se, pelo alto percentual de alimentos do G1, que os cardápios dos RUs baseavam-se em alimentos *in natura* ou minimamente processados antes mesmo da compra de alimentos da agricultura familiar. Talvez esta seja uma das razões para não ter havido aquisição de mais itens alimentícios deste grupo. O acréscimo de alimentos do G3 e G4 ocorre pela inclusão de itens como queijo, presunto, extrato de tomate e linguiça em preparações de acompanhamento e opção proteica, os quais são utilizados apenas como complemento no preparo. Ou seja, apenas em algumas preparações (cerca de 20%) os alimentos processados e ultraprocessados aparecem como um dos ingredientes, não sendo o ingrediente base da receita, conforme ilustrado na Tabela 6.

**Tabela 6 - Presença de ingredientes processados e ultraprocessados nas preparações dos cardápios dos RUs da UFRGS**

<b>Tipo de preparação</b>	<b>2016</b>	<b>2017</b>
Guarnição	16%	19%
Prato proteico	8%	23%

Fonte: Barroso (2019).

Não obstante a maior oferta de alimentos processados (G3) e ultraprocessados (G4) nos RUs da UFRGS, salienta-se que o Guia Alimentar recomenda que a base da alimentação provenha de alimentos *in natura* ou minimamente processados (G1), o que é praticado nos RUs. Portanto, os alimentos do G3 e G4, enquanto complementos para diversificar preparações, não afetaram a qualidade nutricional das refeições produzidas, conforme a classificação, proposta por Monteiro *et al.* (2015), denominada “NOVA”.

Essa classificação baseia-se na razão calórica entre os grupos de alimentos em que dietas com razão 3:1 asseguram adequada densidade nutricional, ou seja, **as calorias oriundas dos alimentos do G1 (*in natura* ou minimamente processados) devem superar em, no mínimo, três vezes a contribuição calórica somada dos demais grupos**. E, assim, não excedendo os limites estabelecidos para densidade energética e teores de açúcares livres, sódio, gorduras saturadas e trans (MONTEIRO *et al.*, 2015). No caso da UFRGS, no primeiro ano de aquisição de alimentos oriundos da agricultura familiar, a razão encontrada foi 8:1, enquanto, no segundo ano, esta razão decresceu para 7:1, mantendo-se ainda em patamares acima da recomendação mínima e, consequentemente, assegurando a qualidade nutricional das refeições dos RUs.

Ainda, analisou-se a contribuição da agricultura familiar em cada um dos grupos de alimentos. Assim, observou-se um aporte, de um ano para outro, de 6% a mais no G1 e 11% no G4. A Tabela 7 demonstra essa relação através da razão calórica de todos os alimentos constituintes do cardápio mensal analisado em ambos os anos. Com o aprimoramento das



compras via PAA-CI, a contribuição calórica de alimentos da agricultura familiar se deu, majoritariamente, no G1 perfazendo 40% das calorias provenientes desse grupo de alimentos. No entanto, também se destaca que 11% das calorias são provenientes de alimentos ultraprocessados que advêm da agricultura familiar, embora não tenham sido adquiridos via PAA-CI, mas de licitações convencionais.

**Tabela 7 - Razão calórica e contribuição da agricultura familiar em cada grupo de alimentos dos cardápios dos RUs da UFRGS**

Grupos de alimentos	2016			2017		
	Kcal total	Kcal AF	% AF	Kcal total	Kcal AF	% AF
G1 - <i>In natura</i> ou minimamente processado	4.750	1.624	34	5.849	2.335	40
G2 - Ingredientes culinários	298	0	0	298	0	0
G3 - Alimentos processados	99	0	0	229	0	0
G4 - Alimentos ultraprocessado	195	0	0	261	28	11
<b>Razão calórica</b>	<b>8:1</b>			<b>7:1</b>		

Fonte: Barroso (2019).

Uma das recomendações das dietas sustentáveis é consumir alimentos de baixa densidade calórica (MASON; LANG, 2017), sendo os alimentos do G1 os que se destacam. Nesse sentido, a agricultura familiar, através do PAA-CI, contribuiu significativamente com a qualidade nutricional das refeições. Por outro lado, nota-se que a aquisição de alimentos por fora da política pública permite a aquisição de alimentos de alta densidade calórica (G4) e que a agricultura familiar também pode contribuir, mesmo que em parcelas menores.

Nos últimos 20 anos, os alimentos prontos e industrializados (G4) têm sido associados ao ganho de peso populacional, em razão, principalmente, do aumento em cerca de 2 a 3 vezes do tamanho de suas porções somado à realização das refeições fora do lar (MASON; LANG, 2017). Contudo, comer fora do lar não necessariamente significa o consumo de alimentos do G4, a exemplo das refeições ofertadas nos RUs da UFRGS que possuem uma razão calórica 7:1 (Tabela 7), bem como a presença de, aproximadamente, 80% dos pratos proteicos e guarnições preparados somente com alimentos do G1 (Tabela 6). Desse modo, os RUs produzem refeições nutricionalmente adequadas, seguindo as diretrizes do Guia Alimentar (BRASIL, 2014) e de Teo e Monteiro (2012), sugerindo que esta alimentação fora do lar, nos RUs da UFRGS, é contrária ao risco de ganho de peso.

Outra observação do cardápio é que dentre as preparações ofertadas, há, além do arroz branco, arroz integral, e – no mínimo – duas opções de vegetal, ambos com alto teor de fibras e minerais. Um ponto também sensível é a oferta de carne, que é limitada a uma porção (cerca de 100g) por pessoa em cada refeição. Ou seja, há a oportunidade do consumidor-aluno escolher

montar seu prato da maneira nutricionalmente mais saudável, de modo a não participar dos índices de ganho de peso ao se alimentar fora de casa, considerando que a carne contém grandes quantidades de gordura saturada.

Uma questão bastante delicada da cultura alimentar, com impactos ambientais significativos, é o hábito de consumir carnes vermelhas no estado do Rio Grande do Sul, onde localiza-se a UFRGS, em virtude da tradição gaúcha. A avaliação dos cardápios ratifica essa cultura, pois cerca de 90% das refeições eram compostas por carnes vermelhas (bovina e suína).

Vale frisar que muitos dos consumidores-alunos saem da casa de suas famílias para estudar na UFRGS e, às vezes, não possuem habilidades culinárias para preparar uma refeição saudável similar as suas casas ou, até mesmo, não possuem recursos financeiros para adquirir os alimentos. Portanto, caso não realizem as refeições nos RUs, há uma forte tendência de consumirem alimentos dos grupos G3 e G4, provocando, além do ganho de peso, deficiência de vitaminas e minerais (BRASIL, 2014; MASON; LANG, 2017). Consequentemente, considerando que o RU possui um subsídio de cerca de 85% em relação ao custo da refeição, os RUs, enquanto política pública de assistência estudantil e garantia de DHAA, contribui, através do PAA-CI, para o acesso a alimentos de qualidade e uma dieta sustentável.

Nesse sentido, Mason e Lang (2017) questionam como tornar o sabor de frutas e vegetais mais atrativos sem excesso de adição de açúcar e gordura. Assim, segundo Pettinger (2018), pontua-se a importância do papel das nutricionistas em orientar a preparação das refeições tanto nos RUs, quanto em ações de educação alimentar e nutricional aos consumidores-alunos, bem como no desempenho das habilidades culinárias dos manipuladores de alimentos. O relato de uma nutricionista corrobora com esse achado:

[...] acho que isso é que foi mudando no pensamento das nutricionistas, se colocando na posição de promotoras de saúde, não só do administrativo, da gestão, e da Universidade como um espaço que tem que respeitar isso também. (Nutricionista 2).

De certo modo, pode-se dizer que, após a adesão da UFRGS ao PAA-CI, assim como das demandas mais atuais em termos de saúde, a responsabilidade das nutricionistas exigiu a superação da compreensão do alimento como conjunto de nutrientes ou mercadoria (dimensão econômica), para recolocá-lo em outras dimensões, tais como:

- (1) a ambiental, ao minimizar a frequência de oferta de carnes vermelhas nos RUs, dando mais espaço às carnes brancas;
- (2) a nutricional, ao ratificar os impactos dos alimentos na saúde dos consumidores-alunos;

(3) a social, ao apreender a importância que a reconexão com os produtores exerce na vida destes.

Entretanto, isso ainda se apresenta como um desafio técnico, pois nem todas as nutricionistas atingiram a amplitude e o significado dessas novas relações com os alimentos. Por exemplo, uma nutricionista afirma a existência de embates quando outras nutricionistas “querem colocar carboidratos refinados (batata e massa, principalmente) todos os dias, porque os alunos gostam mais.” (Nutricionista 2).

Finalizando a dimensão nutricional, entende-se que o conceito de alimento de qualidade para as nutricionistas, similar ao conceito para os agricultores familiares, compreende um adequado grau de maturação, uma atratividade visual – considerando a integridade e a beleza do alimento, uma boa palatabilidade e disponibilidade de nutrientes, bem como a regionalidade, o modo de produção e a sazonalidade ponderados na dimensão ambiental. Embora, estes últimos não tenham sido apontados na dimensão ambiental, como foi pelos atores da etapa de produção:

É um alimento mais fresco, pois esses que vem lá da CEASA [Central de Abastecimento], sei lá. Vem lá de São Paulo, vem lá do Nordeste. O tempo que ele leva para chegar até aqui né, ele já vem perdendo as características nutricionais dele e esse da agricultura familiar é um alimento fresco praticamente. (Nutricionista 1).

Eu como Nutricionista defendo que a gente consuma frutas e vegetais da estação. A natureza é sábia, pois se eles foram feitos naquela estação é porque tem os nutrientes que a gente precisa para aquela estação. Então, eu defendo muito isso. Pra mim, isso não é um problema, bem pelo contrário. (Nutricionista 2).

Em relação ao respeito à sazonalidade dos alimentos, as nutricionistas dizem que com o aprimoramento das compras via PAA-CI, há um forte condicionante de aquisição de alimentos da safra, “porque ou eles não têm ou a qualidade fica ruim, então a gente acaba respeitando” (Nutricionista 2), enquanto que

com o outro fornecedor, que não era da AF, e, se a gente quisesse, tinha. Só que isso não era interessante para gente, como Nutricionista, porque é uma melancia que vem com questões nutricionais que não são interessantes. (Nutricionista 2).

Observa-se, então, que, ao enfatizar “características nutricionais”, “nutrientes” e “questões nutricionais”, as nutricionistas parecem entender que alimentos sazonais colaborariam muito mais com o desenvolvimento da dimensão nutricional do que da dimensão ambiental, uma vez que essa relação não foi mencionada em nenhum momento.

No período analisado, encontrou-se uma pequena ampliação no percentual de alimentos que foram adquiridos na época adequada, o qual se alterou de 63% para 67%. É importante

destacar que o dado aponta que cerca de 30% dos itens alimentícios do cardápio não respeitam a sazonalidade, no entanto isso pode estar relacionado a fatos como a dificuldade em se encontrar um referencial específico que considere a sazonalidade dos alimentos nos diferentes microclimas do estado do Rio Grande do Sul, bem como a necessidade de mudança nos critérios e práticas de planejamento do cardápio.

E ainda, apesar de indiretamente mencionado, a possibilidade de melhor aproveitamento e menor desperdício dos alimentos também é requisito de um alimento de qualidade:

Via de regra, os produtos são melhores, ou seja, as frutas estão com o gosto melhor, são mais íntegros [...] as folhosas chegam mais bonitas, então elas chegam num ponto que eles fazem a colheita no momento certo, então, assim, a qualidade do produto, não só visual, de nutriente. A gente está falando que o nutriente é melhor, mas, às vezes quando vinha do outro produtor ou vinha da CEASA, por exemplo, a gente recebia produtos que pareciam que estavam vindo da xepa, então, às vezes, a gente recebia um produto que chegava com uma qualidade muito ruim. (Nutricionista 1).

Porque, às vezes, ele chega feio mesmo, não é sempre às mil maravilhas. De uma maneira quantitativa geral, vem melhor do que vinha antes, então, eles vêm melhor cultivado, digamos assim. (Nutricionista 2).

Embora seja comum na fala das nutricionistas, Mason e Lang (2017) afirmam que o frescor relaciona-se com sabor, mas não necessariamente com a quantidade de nutrientes disponíveis nos alimentos. Além disso, Sparlio (2018) também menciona que não há comprovação científica de que os alimentos sazonais e locais são melhores em termos de nutrientes. Mas, afirma que eles possuem um potencial maior para promover benefícios socioeconômicos e culturais para a comunidade local – quem produz e quem consome.

Na **dimensão social**, analisou-se o perfil de fornecedores dos alimentos por meio dos contratos de alimentos existentes, os quais foram agrupados em: (F1) Cooperativas de agricultores familiares - aquelas organizações que possuem Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (DAP Jurídica); (F2) Empresas tipo distribuidoras - aqueles empreendimentos que compram um produto e o revendem; e, (F3) Empresas tipo processadoras - empresas que compram um alimento e realizam um pequeno processamento (higienização e/ou porcionamento) e revendem.

Conforme Tabela 8, houve, de um ano para o outro, aumento percentual de 15% na categoria F1. Esta alteração ratifica que, embora não tenha ocorrido uma ampla variação de alimentos, ocorreu uma considerável redução no número de intermediários neste processo.

**Tabela 8 - Perfil de fornecedores de alimentos adquiridos pela UFRGS**

<b>Perfil de fornecedores</b>	<b>2016</b>	<b>2017</b>
F1 - Cooperativa de agricultores familiares	12 %	27 %
F2 - Empresa tipo distribuidora	70 %	61 %
F3 - Empresa tipo processadora	18 %	12 %

Fonte: Barroso (2019).

Na medida em que ocorre a substituição do perfil de fornecedores para um maior número de cooperativas de agricultores familiares, surge, de acordo com as nutricionistas, outra adversidade que é a necessidade de replanejamento do cardápio, principalmente, por razões climáticas que interferem na produção dos alimentos, por exemplo:

Terça-feira, choveu, a Cooperativa que me entrega folhosos perdeu tudo. Então, eles só me ligaram: ‘não vamos entregar’, ‘a gente tem tal coisa para mandar no lugar’. Então, assim, é complicado, tu tem que mudar todo teu planejamento porque choveu. [...] Tem dias que tu serve sem o produto, então, se não chegar a fruta, vai ser sem a fruta da sobremesa, foi substituído uma folhosa por outra. [...] O maior impacto é na alteração de cardápio, mas conseguem entregar uma folhosa. (Nutricionista 2).

Ou seja, se os agricultores familiares perdem a produção de algum alimento em virtude de chuva ou seca excessiva e estes são a maioria dos fornecedores, os RUs precisam lidar com a falta de um ou outro alimento. Fica evidente, então, a necessidade de compartilhar a responsabilidade das refeições dos RUs com os produtores, de criar uma cultura de compreensão no consumidor-aluno, bem como maior abertura para mudanças nos cardápios junto aos gestores.

Embora o encurtamento da cadeia permeie a dimensão ambiental e econômica também, as nutricionistas entendem-no como uma questão social, de modo a requalificar as relações inerentes ao sistema agroalimentar:

O contato direto com o produtor também facilita qualquer dificuldade que a gente enfrente nesse processo. Tu conversar diretamente com o produtor e dizer ‘olha, está vindo assim’, ‘tem que melhorar isso’, é diferente de quando tu compras da CEASA. Tu compra da CEASA, tu recebe uma coisa meio [...] é o atravessador que está ali. Na verdade, não é o produtor. Ai, até aquela informação chegar lá no produtor para vir produtos diferentes, às vezes, está muito longe o tempo. E com o produtor não. A facilidade dessa questão é a relação direta com o produtor. Então se tu vê ‘olha pessoal, essa alface está chegando... ultimamente não tem vindo muito bem, tenham cuidado lá’. Pronto, já está resolvido. Esse contato direto com o produtor é muito mais fácil para resolver alguns problemas que podem acontecer. (Nutricionista 2).

Da mesma maneira, se houve alguma intercorrência com a produção, devido às condições climáticas, por exemplo, as cooperativas comunicam antecipadamente aos gestores dos RUs. E ainda, questionam periodicamente sobre a qualidade dos alimentos entregues, bem

como sobre a qualidade do serviço prestado no ato da entrega. A gestão salienta ainda que isto não era praxe dos outros perfis de fornecedores:

[...] eles têm essa visão do produto deles e quando não está legal eles têm essa ciência. Então, se a gente faz alguma queixa, eles prontamente corrigem e entendem, porque isso é uma coisa que a gente acabava não tendo antes. Antes, era um embate. A impressão que a gente tinha é que as empresas ou a empresa que mais nos prestava serviço, anotavam a reclamação e diziam ‘mas é assim’, ‘aconteceu’, ‘é que uma caixa estava em cima da outra’. Então, sempre tinha uma desculpa e, na verdade, o deles vêm mais sincero ‘ah, é que realmente nossa produção teve esse problema’, ‘ah, a gente vai corrigir assim’. Então acaba tendo esses meandros. (Nutricionista 2).

Nota-se que o perfil do fornecedor está diretamente relacionado à modalidade de aquisição dos alimentos, conforme demonstrado na Tabela 9. Em outras palavras, quando se executa um processo de contratação por meio de “chamada pública”, o resultado é 100% de contratação com fornecedor F1; de outro modo, o processo realizado através de licitações convencionais como “pregão eletrônico”, permitiu que somente 6% (em 2016) e 11% (em 2017) dos fornecedores fossem F1. Isto porque a modalidade pregão eletrônico ocorre mediante ampla concorrência, conforme prescrito na Lei nº 8.666/93, e a modalidade chamada pública, ditada pelo Decreto nº 8.473/15, é exclusiva aos agricultores familiares e suas associações e cooperativas. Assim, conclui-se que a política pública, neste caso o PAA-CI, é sensível à inserção deste público nas compras governamentais e na viabilização de dietas sustentáveis.

Por fim, os representantes da gestão identificam que a Universidade, ao participar do PAA-CI, ou seja, ao se engajar com a política pública, é capaz de potencializar benefícios extramuros (para a sociedade como um todo):

Do ponto de vista social, de sustentabilidade, tu fazer com que o nosso produtor regional aqui se desenvolva é muito importante, se não a gente vai entrar sempre no mesmo lucro das grandes cadeias de alimentos e isso é péssimo. Então, assim, quanto maior é a cadeia alimentar, maior é a indústria, maior é o pensamento econômico, exclusivamente menor em qualidade, então isso é irrefutável. Aquele produtor que está lá no interior e que está se organizando com outros produtores, isso é benefício. (Nutricionista 2).

Primeiro porque é uma política extremamente com viés social muito forte, porque, quando tu se aproxima desses agentes das cooperativas e tu vê a importância desse processo na qualidade de vida deles, o quanto isso reflete na qualidade de vida dessas pessoas e de toda a cadeia produtiva, porque tu vê alguns agentes, mas toda a cadeia produtiva deles acaba sendo beneficiada e é uma escala que a maior parte da população não tem ideia. (Gestor administrativo).

**Tabela 9 - Relação entre a modalidade de aquisição e o perfil de fornecedores de alimentos adquiridos pelos RUs da UFRGS**

Modalidade de Aquisição	Perfil de fornecedores			
	Cooperativa de agricultores familiares		Demais perfis (distribuidor e processador)	
	2016	2017	2016	2017
Chamada pública	100 %	100 %	-	-
Pregão eletrônico	6 %	11 %	94 %	89 %

Fonte: Barroso (2019).

Ao finalizar, conclui-se que, ao contrário do ocorrido nas etapas de produção e distribuição de alimentos provenientes da agricultura familiar, a dimensão nutricional é bastante enfatizada na etapa de aquisição de alimentos pela UFRGS através do PAA-CI. Pois, além dos benefícios nutricionais promovidos pelos alimentos do G1 adquiridos, majoritariamente, da agricultura familiar, a adesão ao PAA-CI ressignificou o papel das nutricionistas neste sistema agroalimentar, fazendo com que compreendessem os impactos dos alimentos também nas outras dimensões da sustentabilidade.

Do ponto de vista econômico e social, o PAA-CI não influenciou questões internamente na Universidade, no entanto contribuiu para que a UFRGS exercesse seu papel social para além dos muros da instituição, fortalecendo a economia regional, bem como inserindo os agricultores familiares no mercado institucional do estado. Quanto às implicações ambientais, faz-se, ainda, um desafio de investimentos em mais alimentos orgânicos e/ou agroecológicos para colaboração com o comprometimento da etapa de produção de alimentos na dimensão ambiental.

### 5.3 AS POTENCIALIDADES E DESAFIOS NA PROMOÇÃO DE DIETAS SUSTENTÁVEIS: A CONTRIBUIÇÃO DO PAA-CI NOS RUs

Em um sistema agroalimentar representado pelo trajeto entre a produção dos alimentos até a aquisição dos mesmos por RUs, evidenciou-se que a aproximação entre estas duas etapas, proporcionada pelo PAA-CI, é uma das grandes **potencialidades** na promoção de dietas sustentáveis. Especialmente pelas interfaces ocorridas entre os domínios de agricultores familiares, cooperativas e gestores da UFRGS, que resultaram na compreensão, comprometimento e responsabilização de cada um dos atores desse sistema.

As etapas de produção e aquisição dos alimentos oriundos da agricultura familiar carregam uma grande capacidade de ampliar sua contribuição à dimensão ambiental, na medida em que se efetiva a aparente transição do modo de produção para orgânica e/ou agroecológica.

Gerando, assim, redução nas emissões de gases de efeito estufa, recuperação da fertilidade dos solos, bem como conservação da biodiversidade.

Enquanto que as dimensões econômica e social são receptoras dos resultados promovidos, nestas áreas, pela etapa de aquisição de alimentos através do PAA-CI. Isto é, enquanto a UFRGS agencia, por exemplo, o desenvolvimento da economia regional e a inclusão social dos agricultores familiares, impulsionando a sustentabilidade dessas dimensões, estes usufruem destes impactos com investimentos em suas propriedades, bem como em seus lazeres.

Por outro lado, as potencialidades identificadas na dimensão nutricional são enfatizadas pela etapa de aquisição. O PAA-CI instigou as nutricionistas, a refletirem e reformularem suas práticas profissionais como promotoras de saúde, bem como a influência dos alimentos na saúde pública ecológica, na justiça social e na distribuição de renda. Além disso, a garantia de alimentos de qualidade é outra aptidão da agricultura familiar ao produzir alimentos frescos, íntegros, com adequado grau de maturação, inócuos, livres ou reduzidos em uso de fertilizantes e pesticidas químicos e rastreáveis.

O estudo de Stahlbrand (2016) corrobora com as potencialidades encontradas no sistema agroalimentar entre agricultores familiares e os RUs da UFRGS, uma vez que também relata o caso de duas universidades inglesas que identificaram a necessidade de modificação em seus sistemas agroalimentares e passaram a trabalhar com alimentos frescos, sazonais e orgânicos produzidos localmente por pequenos produtores. A autora complementa, ainda, que as universidades enfatizaram seu papel como educadoras dos alunos, também no campo da alimentação.

No Canadá, outra universidade crê em sua responsabilidade como educadora sobre alimentação e nutrição, tanto para alunos, quanto para professores e funcionários, e desenvolveu um guia alimentar, o qual traz orientações para que todos possam contribuir com a produção de um sistema agroalimentar sustentável dentro da instituição (COCA, 2019).

Por outro lado, apesar de existirem potencialidades em direção às dietas sustentáveis, por meio do PAA-CI e da agricultura familiar, também coexistem **desafios** elencados pelos atores envolvidos no sistema agroalimentar dos RUs da UFRGS, tanto para a implementação do PAA-CI, quanto para a sua execução, os quais só foram conhecidos na medida em que o processo foi acontecendo.

Os primeiros foram superados, principalmente, após o consentimento jurídico – através do Decreto nº 8.473/2015 – que facilitou o processo de aquisição de alimentos de agricultores



familiares, dispensando os trâmites das licitações convencionais. Ou seja, é imprescindível a governança do Estado em estimular e promover compras públicas sustentáveis.

Enquanto que alguns desafios para a implementação do PAA-CI puderam ser superados através da agência dos atores-chaves (diretora dos RUs e lideranças específicas do cooperativismo), outros ainda estão postos para discussão. Inicialmente, o desafio enfrentado refere-se à logística de entrega e armazenamento de alimentos. Pois, ao passo que a agricultura familiar não possuía condições de realizar entregas diárias, os RUs não estavam munidos com estrutura suficiente para armazenar alimentos em quantidade superior ao consumo diário.

Estes eram desafios de cunho econômico, pois os agricultores familiares, na qualidade de pequenos produtores e baixa renda, não dispunham de recursos financeiros para investir em mais veículos, a fim de atender a demanda de fornecimento em dias e horários da UFRGS. Do mesmo modo, a Universidade também se encontrava incapacitada economicamente para adquirir equipamentos para armazenar alimentos por períodos maiores, por exemplo. Contudo, a sustentabilidade desse sistema permitiu a superação do desafio econômico por parte dos agricultores familiares que, ao receber os devidos pagamentos da Instituição, adquiriu um veículo extra.

Mais dois desafios, na perspectiva da gestão, perpassam, novamente, a dimensão econômica. São eles: dificuldades no planejamento de pedido dos alimentos e no processo de pagamentos. O primeiro refere-se aos pedidos em desequilíbrio acerca da frequência e quantidade, por parte da UFRGS, bem como o cancelamento dos mesmos. Os reflexos disso desorganizam o plantio e desenvolvimento dos alimentos, além de acarretar em perdas financeiras aos agricultores familiares, em virtude da escassez de outros mercados para escoação da produção.

Já o segundo desafio diz respeito aos longos atrasos provocados pela UFRGS no momento de efetuar os devidos pagamentos às cooperativas de agricultores familiares. Esse fato torna a comercialização insustentável, provocando prejuízos aos agricultores, uma vez que seus recursos financeiros são reduzidos, de modo a não custear a produção por grandes períodos e não permitir investimentos.

Ambos os desafios foram resolvidos por meio da agência dos atores-chaves, imprescindível para a compreensão das fragilidades e necessidades de cada etapa na promoção de uma dieta sustentável através desse sistema agroalimentar. Desse modo, os gestores passaram a informar, com um mês de antecedência, a previsão de frequência e quantidade de

alimentos demandados, além de readequar os procedimentos para que os processos de pagamentos ocorressem mais céleres.

Em relação à dimensão ambiental, o desafio posto pela etapa de produção de alimentos é a baixa aquisição de alimentos orgânicos e/ou agroecológicos pelos RUs da UFRGS. Principalmente, pelos efeitos positivos que estes trazem para a dimensão ambiental e nutricional, e também pelos próprios agricultores familiares referirem ter capacidade e interesse em produzir estes alimentos, o que foi visto tanto como desafio, quanto como uma potencialidade para diversificar a produção.

Um último desafio, e não menos importante, para a execução do PAA-CI e o fomento de dietas sustentáveis nos RUs é a alteração do modelo de gestão dos restaurantes na UFRGS, que ficará a cargo de empresas terceirizadas, conforme relato do gestor administrativo. Em que medida as motivações e as relações formadas entre os atores da Universidade e das cooperativas de agricultores familiares resistirão a um processo de gestão terceirizada dos RUs?

Além disso, também é necessário considerar que a alimentação carrega muitos significados culturais, pois é construída em cima de estruturas e dinâmicas sociais, as quais devem ser compreendidas e ponderadas com relação às dimensões da sustentabilidade. Dessa forma, questiona-se: qual peso deve ser atribuído a cada indicador e a cada dimensão para que as dietas sejam direcionadas a sustentabilidade? E ainda, especificamente sobre este estudo de caso, como manejar os impactos ambientais oriundos do alto consumo de carne vermelha na cultura gaúcha? Como ficariam os agricultores familiares que trabalham exclusivamente com a pecuária bovina?

Para concluir, observa-se que há uma relação fluida entre as etapas de produção e aquisição de alimentos, bem como entre as quatro dimensões da sustentabilidade. E, precisamente, por isto é que os domínios e agências dos atores são interdependentes para que o sistema agroalimentar entre agricultura familiar e UFRGS desenvolva dietas sustentáveis nos RUs.

## 6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Antes de concluir essa dissertação, retoma-se o objetivo principal da pesquisa, qual seja analisar o desenvolvimento do PAA-CI nos RUs da UFRGS sob a ótica da promoção de dietas sustentáveis, de modo a compreender as potencialidades e desafios para tal fomento.

A partir disso, identificou-se que essa política pública obteve sucesso na UFRGS não apenas devido às motivações e engajamento dos atores envolvidos, mas, principalmente, à agência dos atores-chaves e ao ambiente institucional favorável que possui, em seu PDI, princípios de sustentabilidade ambiental e social, por exemplo. Estes atores-chaves desempenharam um papel fundamental em aparar as arestas entre os diferentes domínios.

Do ponto de vista das dietas sustentáveis, observou-se que o PAA-CI carrega um grande potencial em promovê-las no âmbito dos RUs, assim como em outros equipamentos públicos que o executem. Na dimensão ambiental, merece destaque a grande preocupação dos agricultores familiares em produzir alimentos com o mínimo de impacto ambiental, buscando a preservação de recursos naturais e da biodiversidade. Enquanto que as dimensões econômica e social se solidificaram através dos preços justos e desenvolvimento econômico, bem como da inclusão social, ambos oriundos da aproximação entre produtor e consumidor.

A dimensão nutricional é salientada pelo incentivo ao consumo de alimentos *in natura* e/ou minimamente processados, regionais, sazonais e respeitosos à cultura alimentar. Mas, para, além disso, o PAA-CI revelou uma surpreendente transformação nessa dimensão, ao permitir que as nutricionistas ressignificassem suas práticas de trabalho e, assim, empoderando-se como promotoras de saúde em RUs. Ou seja, esse novo olhar pode auxiliar no combate às DCNT que acometem inúmeros adultos jovens atualmente.

Embora ainda haja desafios a serem superados, tais como a conciliação dos vários aspectos da alimentação, a exemplo da cultura gaúcha com uma alta produção e consumo de carnes vermelhas e os impactos ambientais decorrentes de sua produção e os nutricionais devido à grande quantidade de gordura saturada, é evidente o impulsionamento que o PAA-CI proporciona às dietas sustentáveis no âmbito dos RUs.

Assim sendo, cabe salientar que os RUs, na condição de equipamentos públicos, se constituem como “uma faca de dois gumes”, ao mesmo tempo em que abrem um espaço para promoção do PAA-CI e das dietas sustentáveis, também podem inibir seus progressos visto a crescente terceirização da produção de refeições para empresas privadas que, na sua maioria, não possuem processos pautados na sustentabilidade do sistema agroalimentar.

Sugere-se que os consumidores podem exercitar suas agências nesse sistema agroalimentar, demandando encaminhamentos em direção à superação destes desafios como a criação de alianças com outros atores institucionais, visando à persistência e incentivo para que as gestões terceirizadas permaneçam executando o PAA-CI. Entretanto, assim como são uma potencialidade, os consumidores também se encaixam no nicho de desafios, pois parece ser necessário trabalhar com eles, questões de educação alimentar e nutricional em harmonia com as dimensões de uma dieta sustentável.

Assim sendo, as limitações desse estudo consistem na ausência de análise da etapa de consumo dos alimentos nos RUs, bem como da carência de indicadores como emissão de gases de efeito estufa, pegada hídrica e uso de recursos naturais, mesmo que sejam os mais avaliados em diversos outros trabalhos.

Portanto, deixa-se como recomendação a realização de pesquisas que foquem:

- a) em indicadores ambientais como pegada hídrica e emissão de gases de efeito estufa;
- b) no confronto entre domínios culturais, ambientais e nutricionais, no tocante ao consumo de carnes vermelhas;
- c) na reavaliação das condições dos RUs da UFRGS, após a transição para a gestão terceirizada;
- d) em indicadores de outras dimensões que não puderam ser discutidos aqui (condições de trabalho, habilidades culinárias e valor agregado).

Finalmente, constata-se que a promoção de dietas sustentáveis no âmbito dos RUs depende não apenas dos equipamentos públicos de forma direta, mas de todos os atores e empresas envolvidos. Ou seja, a vontade política é a força propulsora para alavancar esse processo e agregar resultados positivos nas condições socioeconômicas e de saúde da população. Não esquecendo a dimensão ambiental, que também pode ser impactada pelas nossas ações, ratificando, portanto, o conceito de saúde pública ecológica: quando se promove saúde às pessoas, se promove saúde ao meio ambiente e vice-versa.

## REFERÊNCIAS

ASSIS, R.L.; ROMEIRO, A.R. Agroecologia e agricultura orgânica: controvérsias e tendências. **Desenvolvimento e meio ambiente**, Curitiba, v. 6, p. 67-80, 2002.

ASSIS, S.C.R.D. **Implementação do Programa de Aquisição de Alimentos, Modalidade Compra Institucional, da Universidade Federal de Viçosa, Minas Gerais e Situação de (In) Segurança Alimentar e Nutricional dos Agricultores Familiares Beneficiários Fornecedores**. 2016. 319 f. Dissertação (Mestrado em Agroecologia) - Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 2016.

ATIYEL, C.O. **Análise da atuação dos atores no desenvolvimento do Programa Nacional de Habitação Rural no município de Cachoeira do Sul/RS**. 2016. 100 f. Dissertação (Mestrado em Extensão Rural) - Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2016.

AUESTAD, N.; FULGONI, V.L. What Current Literature Tells Us about Sustainable Diets: Emerging Research Linking Dietary Patterns, Environmental Sustainability, and Economics. **Advances in Nutrition**, Oxford, v. 6, p. 19-36, 2015.

BELIK, W. A Política Brasileira de Segurança Alimentar e Nutricional: concepção e resultados. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, v. 19, n. 2, p. 94-110, 2012.

BRASIL. Presidência da República. **Lei nº 10.696, de 2 de julho de 2003**. Dispõe sobre a repactuação e o alongamento de dívidas oriundas de operações de crédito rural, e dá outras providências. Brasília, 2003. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/LEIS/2003/L10.696.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/2003/L10.696.htm). Acesso em: 06 jun. 2018.

BRASIL. Presidência da República. **Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006**. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Brasília, 2006. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2004-2006/2006/lei/111346.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/111346.htm). Acesso em: 06 jun. 2018.

BRASIL. Ministério da Educação. **Portaria Normativa nº 39, de 12 de dezembro de 2007**. Institui o Plano Nacional de Assistência Estudantil - PNAES. Brasília, 2007. Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/arquivos/pdf/portaria\\_pnaes.pdf](http://portal.mec.gov.br/arquivos/pdf/portaria_pnaes.pdf). Acesso em: 06 jun. 2018.

BRASIL. Presidência da República. **Decreto nº 7.775, de 4 de julho de 2012**. Regulamenta o art. 19 da Lei no 10.696, de 2 de julho de 2003, que institui o Programa de Aquisição de Alimentos, e o Capítulo III da Lei no 12.512, de 14 de outubro de 2011, e dá outras providências. Brasília, 2012a. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2011-2014/2012/Decreto/D7775.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2011-2014/2012/Decreto/D7775.htm). Acesso em: 06 jun. 2018.

BRASIL. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Resolução nº 50, de 26 de setembro de 2012**. Dispõe sobre a sistemática de funcionamento da modalidade de execução Compra Institucional, no âmbito do Programa de Aquisição de alimentos da Agricultura Familiar - PAA. Brasília, 2012b. Disponível em:

[http://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca\\_alimentar/compra\\_institucional/RES\\_OLUCAO\\_N50\\_26SETEMBRO2012.pdf](http://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/compra_institucional/RES_OLUCAO_N50_26SETEMBRO2012.pdf). Acesso em: 06 jun. 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de atenção Básica. **Guia Alimentar para a População Brasileira**. 2. ed., Brasília (BRA), 2014.

BRASIL. Presidência da República. **Decreto nº 8.473, de 22 de junho de 2015**. Estabelece, no âmbito da Administração Pública federal, o percentual mínimo destinado à aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, e dá outras providências. Brasília, 2015. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2015-2018/2015/Decreto/D8473.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2015-2018/2015/Decreto/D8473.htm). Acesso em: 06 jun. 2018.

BURLINGAME, B; DERNINI, S. Sustainable Diets and Biodiversity: Directions and Solutions for Policy, Research and Action. **Proceedings of the International Scientific Symposium 'Biodiversity and Sustainable Diets United against Hunger'**, 3 - 5 November 2010, FAO Headquarters, Rome. Rome, 2012.

CÂMARA INTERMINISTERIAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL – CAISAN (Brasil). **Plano de Segurança Alimentar e Nutricional – 2016/2019**. Brasília, 2017. Disponível em: [http://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca\\_alimentar/caisan/Publicacao/Caisan\\_Nacional/PLANSAN%202016-2019\\_revisado\\_completo.pdf](http://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/caisan/Publicacao/Caisan_Nacional/PLANSAN%202016-2019_revisado_completo.pdf). Acesso em: 06 jun. 2018.

CALDERON, P.E.G.; GRISA, C. Actores, redes y alimentos: la participación de la agricultura familiar y campesina en la alimentación escolar del Brasil y Colombia. **REDES: Revista do Desenvolvimento Regional**, Santa Cruz do Sul, v. 24, n. 1, p. 62–80, 2019.

COCA, E.L.D.F. Universidades e o mercado institucional de alimentos: o exemplo da University of British Columbia (UBC), em Vancouver, no Canadá. **REDES: Revista do Desenvolvimento Regional**, Santa Cruz do Sul, v. 24, n. 1, p. 45–61, 2019.

COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO – CONAB. **Cartilha Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar**: Renda para quem produz e comida na mesa de quem precisa!. 2016. Disponível em: [http://www.conab.gov.br/OlalaCMS/uploads/arquivos/16\\_06\\_17\\_10\\_21\\_02\\_cartilha\\_p.pdf](http://www.conab.gov.br/OlalaCMS/uploads/arquivos/16_06_17_10_21_02_cartilha_p.pdf). Acesso em: 10 out. 2016.

CONCEICAO, A.F.; ESCHER, F.; CAMPAGNOLO, V. Cooperativa Econativa e Rede Ecológica de Agroecologia: atores sociais e ação coletiva na construção de novos mercados e redes alimentares alternativas. In: CRUZ, F.T. da; MATTE, A.; SCHNEIDER, S. (org.) **Produção, Consumo e Abastecimento de Alimentos**: desafios e novas estratégias. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2016. v. 1, p. 203-213.

CRUZ, F.T.; MATTE, A.; SCHNEIDER, S. (org.) **Produção, consumo e abastecimento de alimentos: Desafios e novas estratégias**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2016.

CUSTÓDIO, M.B. *et al.* Segurança Alimentar e Nutricional e a construção sua política: uma visão histórica. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, v. 18, n. 1, p. 1-10, 2011.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION – FAO. The state of food insecurity in the world 2012. **Economic growth is necessary but not sufficient to accelerate reduction of hunger and malnutrition**. Rome: Food and Agriculture Organization, 2012.

GARNETT, T. What is a sustainable healthy diet? - A discussion paper. **Food Climate Research Network**, Oxford, 2014.

GIOMBELLI, G.P. **Transição Sustentável das Compras Públicas de Alimentos: O Caso dos Restaurantes das Universidades Federais no Estado do Paraná**. 2018. 134 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural Sustentável) - Universidade Federal da Fronteira Sul, Laranjeiras do Sul, 2018.

GONZÁLEZ, S.R.; PEREIRA, V.C.; DAL-SOGLIO, F.K. A perspectiva orientada ao ator em estudos sobre desenvolvimento rural. **Perspectivas Rurales**, Heredia, p. 101-121, 2014.

GRISA, C. *et al.* Contribuições do Programa de Aquisição de Alimentos para à Segurança Alimentar e Nutricional e à criação de mercados para a agricultura familiar. **Agriculturas**, Rio de Janeiro, v. 8, n. 3, p. 34-41, 2011.

GRISA, C.; SCHNEIDER, S. Três gerações de políticas públicas para a agricultura familiar e formas de interação entre sociedade e Estado no Brasil. *In: Políticas Públicas de Desenvolvimento Rural no Brasil*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2015. p. 19-52.

HOLLOWAY, L. *et al.* Beyond the ‘alternative’-‘conventional’ divide? Thinking differently about food production-consumption relationships. *In: MAYE, D. et al. (org.). Alternative food geographies: representation and practice*. Reino Unido: Elsevier, p. 77-131, 2007.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Pesquisa Nacional de Saúde 2013: Percepção do estado de saúde, estilos de vida e doenças crônicas**. Rio de Janeiro, 2014.

INSTITUTO INTERNACIONAL DE PESQUISA SOBRE POLÍTICAS ALIMENTARES – IFPRI. **Relatório sobre a Nutrição Mundial - da Promessa ao Impacto: Erradicar a Má Nutrição até 2030**. Washington, 2016.

JOHNSTON, J.L.; FANZO, J.C.; COGILL, B. Understanding Sustainable Diets: A Descriptive Analysis of the Determinants and Processes That Influence Diets and Their Impact on Health, Food Security, and Environmental Sustainability. **Advances in Nutrition**, Oxford, v. 5, p. 418-429, 2014.

JONES, A.D. *et al.* A Systematic Review of the Measurement of Sustainable Diets. **Advances in Nutrition**, Oxford, v. 7, p. 641-664, 2016.

LANG, T. Sustainable Diets: another hurdle or a better food future?. **Development**, London, v. 57, n. 2, p. 240-256, 2015.

LANG, T.; BARLING, D. Nutrition and sustainability: an emerging food policy discourse. **Proceedings of the Nutrition Society**, London, v. 72, p. 1–12, 2013.

LONG, N. From paradigm lost to paradigm regained? The case for an actor-oriented sociology of development. *In*: LONG, N.; LONG, A. (org) **Battlefields of knowledge: the interlocking of theory and practice in social research and development**. London: Routledge, 1992. p. 16-43.

LONG, N. **Sociología del desarrollo**: uma perspectiva centrada en el ator. México: COLSAN/CIENSAS, 2007.

MARTINELLI, S.S. *et al.* Potencialidades da compra institucional na promoção de sistemas agroalimentares locais e sustentáveis: o caso de um restaurante universitário. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, v. 22, n. 1, p. 558-573, 2015.

MASON, P., LANG, T. **Sustainable Diets**: How ecological and nutrition can transform consumption and the food system. USA: Taylor & Francis, 2017.

MENEZES, F.; PORTO, S.; GRISA, C. Abastecimento Alimentar e Compras Públicas no Brasil: um resgate histórico. **Série Políticas sociais e de Alimentação**. Brasília: Centro de Excelência Contra a Fome, 2015.

MINAYO, M.C.S. **Pesquisa social**: Teoria, método e criatividade. 6. ed. Petrópolis: Vozes, 1996.

MINAYO, M.C.S.; MINAYO-GÓMEZ, C. Díficeis e possíveis relações entre métodos quantitativos e qualitativos nos estudos de problemas de saúde. *In*: GOLDENBERG, P.; MARSIGLIA, R.M.G.; GOMES, A.M.H. (org). **O clássico e o novo**: tendências, objetos e abordagens em ciências sociais e saúde. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2003. p.117-42.

MONTEIRO, C.A.; CANNON, G. The Impact of Transnational “Big Food” Companies on the South: A View from Brazil. **Plos Medicine**, Califórnia, v. 9, n. 7, p. 1-5, 2012.

MONTEIRO, C.A. *et al.* Dietary guidelines to nourish humanity and the planet in the twenty-first century. A blueprint from Brazil. **Public Health Nutrition**, Cambridge, v. 18, n. 13, p. 2311-2322, 2015.

OLIVEIRA, L.M. **Avaliação do processo de implantação do programa de aquisição de alimentos na modalidade compra institucional na Universidade Federal do Rio Grande do Norte**. 2018. 123 f. Dissertação (Mestrado em Gestão Pública) - Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2018.

OLIVEIRA, N.R.F.; JAIME, P.C. O encontro entre o desenvolvimento rural sustentável e a promoção da saúde no Guia Alimentar para a População Brasileira. **Saúde Social**, São Paulo, v. 25, n. 4, p.1108-1121, 2016.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE – OMS. **65ª Assembleia Mundial de Saúde**. Genebra, 2012. Disponível em: <[http://apps.who.int/gb/ebwha/pdf\\_files/WHA65/A65\\_16-sp.pdf](http://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA65/A65_16-sp.pdf)>. Acesso em 24 de julho de 2017.



ONU – Organização das Nações Unidas. **Transformando Nosso Mundo: A Agenda 2030** para o Desenvolvimento Sustentável. Traduzido pelo Centro de Informação das Nações Unidas para o Brasil (UNIC Rio), 2015.

PAULA, N.F. **Colhendo os frutos**: dificuldades e conquistas da modalidade do PAA compra-institucional em uma universidade pública. 2016. 97 f. Dissertação (Mestrado em Alimentação e Nutrição) - Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2016.

PETTINGER, C. Sustainable eating: Opportunities for nutrition professionals. **Nutrition Bulletin**, London, v. 43, n. 3, p. 226–237, 2018.

PLOEG, J. D. Van der; RENTING, H. Behind the ‘redux’: a rejoinder to David Goodman. **Sociologia ruralis**, Wageningen, v. 44, n. 2, p. 234–242, 2004.

RODRIGUEZ, C.J.S.; CONTERATO, M.A. Entre trajetórias e estratégias de vida: a importância do programa nacional de crédito fundiário no acesso à terra pela juventude rural no estado do Espírito Santo. **REDES: Revista do Desenvolvimento Regional**, Santa Cruz do Sul, v. 21, n. 3, p. 165–182, 2016.

SACHS, J.D. From millennium development goals to sustainable development goals. **Lancet**, London, v. 379, p. 2206–2211, 2012.

SALGADO, R.J.S.F. **Implementação do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA): A Trajetória de Operacionalização do PAA Institucional na Universidade Federal de Viçosa – MG**. 2016. 159 f. Dissertação (Mestrado em Administração) - Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 2016.

SARLIO, S. **Towards Healthy and Sustainable Diets: Perspectives and Policy to Promote the Health of People and the Planet**. Helsinki: Springer, 91 p., 2018.

SONNINO, R.; SPAYDE, J.; ASHE, L. Políticas públicas e a construção de mercados: percepções a partir de iniciativas de merenda escolar. In: MARQUES, F.C.; CONTERATO, M.A.; SCHNEIDER, S. (org). **Construção de mercados e agricultura familiar: Desafios para o desenvolvimento rural**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, p. 311–329, 2016.

STAHLBRAND, L. The food for life catering mark: Implementing the sustainability transition in university food procurement. **Agriculture**, Basel, v. 6, n. 3, p. 1–19, 2016.

TEO, C.R.P.A.; MONTEIRO, C.A. Marco legal do programa nacional de alimentação escolar: uma releitura para alinhar propósitos e prática na aquisição de alimentos. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 25, n. 5, p. 657–668, 2012.

TORRES, C.E.L.; KRAUSE, A.B.; MARTINEWSKI, L.D. Produzindo e fornecendo alimentos para um cardápio sustentável: o caso da COOMAFITT. In: Fabiana Thomé da Cruz; Alessandra Matte; Sergio Schneider (org). **Produção, Consumo e Abastecimento de Alimentos: desafios e novas estratégias**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, v. 1, p. 249–258, 2016.

TRICHES, R.M. **Reconectando a produção ao consumo**: a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para o Programa de Alimentação Escolar. 2010. 297 f. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2010.

TRICHES, R.M.; KILIAN, L. Papel dos atores sociais na aquisição de produtos da agricultura familiar para alimentação escolar em municípios paranaenses. **REDES**: Revista do Desenvolvimento Regional, Santa Cruz do Sul, v. 21, n. 3, p. 159–179, 2016.

TRICHES, R.M. *et al.* Condicionantes e limitantes na aquisição de produtos da agricultura familiar pelo programa de alimentação escolar no estado do paraná. **REDES**: Revista do Desenvolvimento Regional, Santa Cruz do Sul, v. 24, n. 1, p. 118–137, 2019.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL – UFRGS (Brasil). **Plano de Desenvolvimento Institucional PDI 2016-2020**: Construa o futuro da UFRGS. Porto Alegre: UFRGS, 77p., 2016.

UNITED NATIONS CHILDREN’S FUND – UNICEF (Suíça). **Joint child malnutrition estimates**. New York: United Nations Children’s Fund; Geneva: World Health Organization; Washington: The World Bank; 2012.

**APÊNDICE A – QUESTIONÁRIO SEMIABERTO APLICADO À GESTORA  
COMPRAS DE ALIMENTOS DOS RUS**

- 1) Qual a forma de gestão deste Restaurante Universitário?  
☐ Autogestão  
☐ Mista (terceirização apenas da mão-de-obra)  
☐ Terceirização total
- 2) No caso de autogestão e gestão mista, qual é a modalidade de licitação para compra de alimentos em geral?  
☐ concorrência  
☐ tomada de preço  
☐ convite  
☐ concurso  
☐ leilão  
☐ pregão eletrônico ☐ presencial ☐  
☐ dispensa licitatória - chamada pública
- 3) Frequência das aquisições de alimentos  
☐ Mensalmente      ☐ Semestralmente      ☐ Anualmente      ☐ Outra: Especificar
- 4) Qual foi o custo total para a compra de alimentos no ano de 2016 e 2017, separadamente?
- 5) Você conhece o Programa de Aquisição de Alimentos - PAA?  
Sim ☐      Não ☐
- 6) Você conhece o decreto Decreto nº 8.473, de 22 de junho de 2015 que estabelece no âmbito da Administração Pública Federal, o percentual mínimo de 30% destinado à aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e suas organizações?  
Sim ☐      Não ☐
- 7) Estão comprando alimentos ou já compraram produtos da agricultura familiar?  
Sim ☐      Não ☐
- 8) Desde quando estão comprando ou qual foi o período que compraram?
- 9) Se houve a compra de produtos da agricultura familiar, qual foi a forma de aquisição?  
☐ Compra direta via PAA - Chamada Pública  
☐ Compra indireta via empresa terceirizada  
☐ Licitação  
☐ Outra (especificar)
- 10) Qual foi o valor total utilizado em 2016 e 2017, separadamente, para compra de produtos da agricultura familiar?
- 11) Quais foram os gêneros alimentícios e suas respectivas quantidades adquiridas da agricultura familiar nesses anos?
- 12) Dentre os alimentos adquiridos, foram comprados produtos orgânicos ou agroecológicos?

Sim ( ) Quais?

Não ( )

13) Caso tenha comprado da agricultura familiar, informe:

- a. O número de cooperativas ou associações participaram dos editais: \_\_\_\_\_
- b. O número de cooperativas ou associações que efetivaram contratos: \_\_\_\_\_
- c. O número de famílias envolvidas com o fornecimento: \_\_\_\_\_

14) Caso tenha comprado da agricultura familiar, encaminhe todos os editais de compra de alimentos e seus resultados, bem como todos os contratos de aquisição de alimentos (sejam da agricultura familiar ou não) para nosso e-mail.

## APÊNDICE B – ROTEIRO DE ENTREVISTA SEMIESTRUTURADA APLICADA AOS AGRICULTORES FAMILIARES E REPRESENTANTES DE COOPERATIVAS

\* Data da entrevista: \_\_/\_\_/\_\_.

\* Cooperativa: \_\_\_\_\_

\* Agricultor(a): \_\_\_\_\_

1) Se for agricultor individual:

- a) Tamanho da propriedade:
- b) Número de pessoas envolvidas com o trabalho na propriedade:
- c) Número de pessoas envolvidas com o trabalho dentro e fora dela:
- d) Principais atividades produtivas (vegetais, animais e de extrativismo):
- e) Principais fontes de renda da família e os rendimentos médios dessas atividades:
- f) Produz para autoconsumo? O que? Tem algum produto da biodiversidade?
- g) Onde comercializa (município, região, estado, país) seus produtos e pra quem (mercado, feira, PNAE, PAA, etc.)?
- h) Existência de alguma prática destinada exclusivamente à preservação do ambiente:
- i) Histórico da família (êxodo rural, êxodo urbano):
- j) O que a mulher faz? Qual o papel da mulher? E dos homens?

Se for cooperativa:

- a) Histórico da organização formal (como foi formado, com que objetivo, data de criação):
  - b) Número de agricultores familiares e não familiares:
  - c) Principais atividades produtivas (vegetais, animais e de extrativismo):
  - d) Onde comercializa (município, região, estado, país) seus produtos e pra quem (mercado, feira, PNAE, PAA, etc.)?
  - e) Tem mulher na cooperativa? Quantas? Qual o papel delas? E dos homens?
- 2) Tempo de participação como fornecedor para o PAA na modalidade Compra Institucional, vendendo para a UFRGS ou vendendo para a empresa terceirizada que gerencia o RU. Forma de participação: individual, via cooperativa ou associação?
- 3) Quais produtos fornecem ou forneceram? Quais outros teriam capacidade de fornecer?
- 4) Como iniciou o processo para a compra de alimentos da agricultura familiar para os Restaurantes Universitários da UFRGS? Como ficou sabendo?
- 5) Quem foram os atores responsáveis pelo movimento?
- 6) Considera algum ou alguns atores ou instituições como líderes (que tiverem a capacidade de angariar esforços em torno desse objetivo)?
- 7) Por que você se interessou (preocupações, interesses ou motivações) em fornecer gêneros para os RUs (preocupações econômicas, falta de mercado, preocupações com a qualidade dos alimentos que os acadêmicos consomem, cultura alimentar)?
- 8) Qual o seu envolvimento na elaboração ou no desenvolvimento da proposta?

9) Houve algum planejamento ou diagnóstico inicial para tal processo ocorrer?

10) Quais foram (se existiram) as dificuldades ou barreiras em viabilizar a venda de gêneros alimentícios para o PAA-CI (questões legais de formalização, condições financeiras, burocracia do processo, competição, quantidade e/ou qualidade do produto, logística, falta de cooperação entre os agricultores e de entidades de representação, falta de assistência técnica, resistências do poder público, pouco reconhecimento das autoridades, falta de diálogo)?

11) Quais as formas encontradas para superação e para a mudança (cooperação, associação, participação em Conselhos, assistência técnica, modificação e/ou diferenciação das práticas produtivas, formalização, acesso a créditos, acesso a outros serviços públicos)?

12) Ocorreu uma atuação conjunta com outros atores da sociedade? Quem foram? Como e onde isso ocorreu? EMATER, Sindicato, ONGs, Conselhos Gestores.

13) Você acha que os preços pagos são justos? Vale a pena vender para a UFRGS? Quanto você recebe pelo produto (kg/unid) vendido?

14) Qual a importância de vender seus produtos para a UFRGS?

15) Qual o benefício de seus produtos para os estudantes que os consomem?

16) Você considera que os produtos fornecidos por vocês da AF são de melhor qualidade que os de outros fornecedores? Por quê?

17) Quais mudanças ocorreram na família e propriedade após a comercialização via CI/PAA para a UFRGS?

18) Que implicações as compras da agricultura familiar geram na perspectiva social?

19) Como você considera suas condições de trabalho? Tem segurança?

20) Qual a forma de produção dos itens contratados pela UFRGS em 2016 e 2017?

( ) Convencional ( ) Orgânica ( ) Agroecológica

21) Nos demais produtos comercializados por sua cooperativa, qual a forma de produção destes? Indique o percentual ao lado da resposta.

( ) Convencional: \_\_\_\_\_ ( ) Orgânica: \_\_\_\_\_ ( ) Agroecológica: \_\_\_\_\_

22) No caso de produção orgânica/agroecológica, há quanto tempo esse sistema é adotado?

( ) Menos de 1 ano ( ) Entre 1 e 2 anos ( ) Entre 2 e 5 anos ( ) Mais de 5 anos

23) No caso de haver produção convencional, concomitante com produção orgânica/agroecológica, como é feito o isolamento das áreas?

( ) Barreiras com mata nativa ( ) Barreiras com plantas cultivadas

( ) Outra (especifique): \_\_\_\_\_

24) Como são adquiridas as MUDAS E SEMENTES para o plantio, considerando a maioria das famílias cooperadas?

- ☐ Produzidas na propriedade de forma orgânica
- ☐ Compradas em mercado orgânico
- ☐ Produzidas na propriedade de forma convencional
- ☐ Compradas em mercado convencional
- ☐ Adquirido entre grupos: ☐ Orgânico ☐ Convencional
- ☐ Outra (especifique): \_\_\_\_\_

25) Quais as práticas de ADUBAÇÃO utilizadas na produção, considerando a maioria das famílias cooperadas? Assinale todas que forem praticadas.

- ☐ Adubação química (NPK, etc.)
- ☐ Adubação com composto orgânico (esterco, húmus de minhoca, etc.)
- ☐ Outra (especifique) : \_\_\_\_\_

26) Como é feito o CONTROLE DE PRAGAS E DOENÇAS na produção, considerando a maioria das famílias cooperadas? Assinale todas que forem praticadas.

- ☐ Fungicida                      ☐ Inseticida                      ☐ Formicida                      ☐ Herbicida
- ☐ Controle biológico                      ☐ Outra (especifique): \_\_\_\_\_

**APÊNDICE C – ROTEIRO DE ENTREVISTA SEMIESTRUTURADA APLICADA  
AOS REPRESENTANTES DA GESTÃO DA UNIVERSIDADE  
(GESTORES E NUTRICIONISTAS)**

\* Data da entrevista: \_\_/\_\_/\_\_.

\* Cargo/profissão da gestão: \_\_\_\_\_

\* Nome: \_\_\_\_\_

1) CONHECE O HISTÓRICO DE COMO OCORREU O PROCESSO DE COMPRA dos alimentos da agricultura familiar para os Restaurantes Universitários? Pode conta-la? Qual a forma utilizada para a compra?

2) QUAIS ATORES FORAM RESPONSÁVEIS PELO MOVIMENTO? Considera algum ou alguns atores, instituições como PEÇAS-CHAVE desse processo? Existia alguma relação com algum conselho gestor do município? CONSEA, CMDR, etc.

3) QUAIS AS MOTIVAÇÕES QUE DEFLAGRAM ESSE PROCESSO? (motivados pela política ou algum tipo de preocupação econômicas, preocupações com a qualidade dos alimentos, com a saúde dos acadêmicos, com o preço dos produtos, com os agricultores, com o ambiente, com a cultura alimentar)

4) QUAL O SEU ENVOLVIMENTO NESSE PROCESSO? E na elaboração ou no desenvolvimento do edital? Ou, qual poderia ser seu papel?

5) Houve algum PLANEJAMENTO OU DIAGNÓSTICO INICIAL para tal processo ocorrer?

6) EXISTIRAM DIFICULDADES OU BARREIRAS em viabilizar a compra de gêneros alimentícios da agricultura familiar para os RUs LÁ NO INÍCIO DO PROCESSO? (custos, questões legais, vontade de mudar, falta de liderança, riscos em relação aos novos fornecedores, falta de conscientização e conhecimento, resistências). Quais foram? E HOJE existem dificuldades?

7) O que FOI FEITO OU ESTÁ SENDO FEITO para superar estas dificuldades? (conscientização, diálogo, confiança, intersetorialidade).

8) Como FOI A ATUAÇÃO DOS DIFERENTES ENVOLVIDOS no processo para a superação dessas DIFICULDADES?

9) HOUVE UMA CONJUNÇÃO ENTRE OS DIVERSOS SETORES – intersetorialidade (departamentos e hierarquias) para realizarem esta compra ou superarem as dificuldades?

10) Houve alguma MUDANÇA NA PRÁTICA DE TRABALHO após a compra dos alimentos via PAA? Qual(is)

11) QUANTAS REFEIÇÕES SÃO SERVIDAS em média, diariamente?

Café da manhã:

Almoço:

Jantar:



12) Qual a COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES SERVIDAS?

Café da manhã:

Almoço:

Jantar:

13) Quais os DESAFIOS DE ELABORAR OS CARDÁPIOS COM PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR?

14) Há algum DIFERENCIAL DOS ALIMENTOS FORNECIDOS PELA AGRICULTURA FAMILIAR? Qual/Por quê?

15) Em relação AS NUTRICIONISTAS, qual o número existente em cada unidade?

16) Qual é o PERFIL E AS EXIGÊNCIAS DO CONSUMIDOR?

17) Quais os RESULTADOS (POSITIVOS OU NEGATIVOS) que percebe ou que acredita virem a acontecer em relação a essa prática da compra da AF/e dos restaurantes serem abastecidos por esses produtos. RESULTADOS DO PONTO DE VISTA:

- ECONOMICO
- AMBIENTAL
- NUTRICIONAL/SAUDE
- SOCIOCULTURAL